



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.leetcode.com)

MAYDANOZLU DOMATESLİ PİLAV

1 bardak pirinç
2 adet domates
1 diş sarımsak
1 yemek kaşığı domates salçası
125 gram tereyağı
2 bardak su
1 demet maydanoz

Tereyağı eritilir, pirinç ve domates salçası burada kavrulur. Domatesler ve sarımsak doğranır ve su ilave edilerek pişmeye bırakılır. 5 dakika demlenmeye bırakılan pilav servis tabağına alınır. Üzerine yıkanıp ince ince doğranan maydanoz eklenir ve servis yapılır.