



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİLAV BASTI

3 su bardağı pirinç
6 adet orta boy domates
3 çorba kaşığı tereyağı
2 tatlı kaşığı tuz
4 su bardağı su

Pirinç ılık suda yarım saat bekletilir. Bu arada domatesler yarım daire şeklinde doğranır. Pirincin suyu süzülür. Yağlanmış fırın kabına pirincin üçte biri yayılır. Domates dilimleri dizilir. Tuz serpilir, fındık kadar tereyağı parçaları bırakılır. Üzerine kalan pirincin yarısı yayılır, domates dilimleri dizilir. Tuz serpilir, tereyağı bırakılır. Son olarak kalan pirinç, domates, tereyağı ve tuz da serpilir. Üzerine hafifçe bastırılır. Su gezdirilir ve alüminyum folyoyle kapatılır. 170 derece fırında 35-40 dakika pişirilir.