



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞARA ŞURA PİLAVI

3 su bardağı pirinç
2 adet iri domates
2 adet dolmalık kırmızı biber
1 adet kuru soğan
1 diş sarımsak
Zeytinyağı
Tuz

Zeytinyağında, kuru soğan pembeleşene kadar kavurun ve üzerine halka halka doğranmış kırmızı dolmalık biber ekleyin ve kavurun. Kabukları soyulmuş iri doğranmış domates de ilave ederek biraz çevirin. Sonra pirinç ekleyerek bir iki kez kavurun. Tüm malzemenin üstünü 2 parmak geçecek kadar su ve tuz ekleyin. 3 dakika hızlı ateşte ve 3 dakikada yavaş ateşte pişirin ve 3 dakika da demledikten sonra pilavı servise sunun.
