



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SARI KIRMIZI PİLAV

- 1 tane soğan
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 1 tane kırmızıbiber
- 2 tane sarı dolmalık biber
- 2 adet domates
- 1 su bardağı pirinç
- 1,5 bardağı su
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 su bardağı mısır

Bir tencereye tereyağını dökün ve kızartın. Soğanları küçük küçük kıyın. Kıydığımız soğanları kavurduğumuz tereyağın içine atın ve pembeleşinceye kadar bekleyin. Dolmalık biberin ve kırmızı biberlerimizin çekirdek kısımlarını çıkartın. Biberlerimizi de küçük küçük kesip tenceremize atalım. Domateslerin kabuğunu soyarak, küp şeklinde doğrayın ve tencerenize boşaltın. Pilavın suyunu ayarlayın. Tencerenin kapağını kapatıp, yüksek olmayan ateşte pişirin. Pilavı suyunu tamamen çekmeden tencereyi ocağınızın üstünden alın. Hafif lapa kıvamında servis yapın.