



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## SARIMSAKLI PİLAV

2 su bardağı pirinç  
2 diş sarımsak  
1 su bardağı rendelenmiş domates  
2 çorba kaşığı tereyağı  
2,5 su bardağı su  
1 tatlı kaşığı toz kırmızı biber  
1 tatlı kaşığı tuz

Tencereye yağ konur. Isınınca ince kıyılmış sarımsak atılır. Bir kaç dakika sonra suda bekletilmeden yıkanmış, suyu süzölmüş pirinç eklenir. Bir kaç dakika daha kavrulur. Tuz, toz biber, domates rendesi ve su ilave edilir. Tencerenin kapağı kapatılır. Orta ateşte kaynamaya başlayınca kısılır. 12 dakika daha pişirilir. Ateşten alınır, üzerine kağıt kapatılır. Yarım saat dinlendirildikten sonra karıştırarak servise sunulur.

[ML® Sarımsaklı Bulgur Pilavı için tıklayın](#)

---