



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ PİRİNÇ PİLAVI (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş Valiliği
Hacı Ali Özturan

4 su bardağı pirinç
Yarım su bardağı yemeklik yağ
1 soğan
Yarım kg domates
5-6 yeşilbiber
1 yemek kasığı biber salçası
1 tatlı kasığı pul biber
Tuz

Pirinçler yıkanır ve bol tuzlu sıcak suda iki saat kadar ıslanır.
Bir tencereye yemeklik yağ konur. Üzerine soğan doğranarak kavrulur.
Soğanlar pembeleştiğinde üzerine yeşil biberler doğranır ve biraz da böyle kavrulur. Salça ve pul biber konur.
Daha sonra kabukları soyulmuş ve orta irilikte doğranmış domatesler konarak biraz daha kavrulur.
Domatesler pisince pilavın suyu sıcak olarak konur. Tuzu atılır. Su kaynayınca ıslanmış pirinçler yıkandıktan sonra tencereye konur. Kapağı kapatılarak kısık ateşte pisirilir.