



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SUCUKLU PİLAV

450 gr. baldo pirinci (2 su bardağı)
Yarım kantal sucuk
150 ml. zeytinyağı (2/3 su bardağı)
250 gr. soğan (ince kıyılmış), (3 orta boy)
300 gr. domates (sap kısmı kesilip, dörde bölünmüş), (3 orta boy)
Tuz

Pirinci ayıklayın. Soğuk su ile üç su yıkayıp bulanık, nişastalı suyunu dökün. Yıkama suyu berraklaşınca pirinci bir süzgece çıkarıp süzdürün.

Sucukları dilim dilim doğrayın, her dilimi de artı şeklinde doğrayın

Bir tencerede zeytinyağını kızdırın. Yağ kızınca soğanları içinde, pembeleşinceye kadar kavurun. Kavrulmuş soğanlara domatesleri, sucukları tuzu ve suyu ekleyin, bir süre kavurun.

Pirinci salıp, ateşi kısın. Kapağını kapatıp pirinçler suyunu çekinceye kadar yaklaşık 10 dakika pişirin ve pilavı ateşten alın.

Pişen pilavı 10 dakika dinlenmeye bırakın. Tahta bir kaşıkla, pirinçleri ezmeye özen göstererek karıştırıp tabaklara boşaltarak servis yapın.