



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SUCUKLU PİLAV

Malzemeler :

2 Su Bardağı Pirinç 50-60 Adet

10-12 dilim sucuk

Domates veya salça 1 Çay Bardağı

Komili Riviera zeytinyağı 1 Çay Bardağı

Soğan 2 Adet

Su 3 ½ Su Bardağı

Tuz, karabiber

YAPILIŞI:

1-Dilimlenmiş sucukları dörde bölün.

2-Komili Riviera zeytinyağını bir tencereye koyup, içerisine ince ince doğranmış soğanları koyup, soğanlar renk alıncaya kadar kavurun.

3-Sonra kabuğu soyulmuş, çekirdekleri çıkarılmış ve fındık büyüklüğünde doğranmış domatesleri, " yoksa sulandırılmış 1 yemek kaşığı salçayı ilave edip", 1-2 defa daha karıştırın.

4-Sucukları atıp 1-2 defa daha karıştırıp, 3 ½ su bardağı su koyun.

5-Tuz ve karabiberi ekleyin.

6-Su kaynayıncaya ıslatılmış pirinci koyup, pilavı kısık ateşte göz göz olana kadar kapağını hiç açmadan pişirip ılık olarak servis yapın.