



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ZEYTİNYAĞLI PİRİNÇLİ DOMATES

1/2 su bardağı pirinç  
1 adet orta boy kuru soğan  
Türk kahvesi fincanıyla 1 fincan sıvıyağ  
5 adet orta boy domates  
4 adet yeşil sivri biber  
1 çay kaşığı tuz, karabiber  
2 su bardağı et ya da tavuk suyu

Pirinç bol tuzlu suda 40 dakika kadar bekletin. Kuru soğanı incecik doğrayın. Domateslerin yarısını soyun, diğerlerini ise soymadan tavla zarı formunda doğrayın. Sivri biberleri temizleyip tohumlarını yıkadıktan sonra, ince halkalar halinde dilimleyin. Soğanları kızgın yağa aktarın ve sürekli karıştırarak 1-2 dakika, soğan hafifçe sararıncaya kadar kavurun. Yeşil biber ve domatesleri de ilave edip sık sık karıştırarak kavurma işlemine 2-3 dakika daha devam edin. Üzerine sıcak et ya da tavuk suyunu aktarın ve tuz ve karabiberi serpin. Pirinç iyice yıkayıp süzdükten hemen sonra tencereye aktarın. Birkaç kez karıştırın ve orta ısıdaki ateşte pişirin. Pirinçler yumuşamaya başlar başlamaz sulu pilavı ocaktan alın. Tekrar tencerenin kapağını kapatın. Yaklaşık 20 dakika dinlenmeye ve demlenmeye bırakın.