



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

DOMATESLİ PİLAV



2 Su bardağı pirinç
1 Su bardağı domates rendesi
2 Su bardağı et suyu
3,5 çorba kaşığı margarin ya da tereyağı
1 Adet kesme şeker
Tuz

- # Ayıklanmış pirinç yarım saat ılık suda bekletilir.
- # Bir tencere yağ kızdırılır, ıslatılmış ve iyice yıkanıp szlmş pirinç, kavrulmak üzere tencereye atılır.
- # Pirinçler şeffaflaşana kadar kavrulur.
- # Kavrulduktan sonra, domates suyu, et suyu, tuz ve kesme şeker eklenir, karıştırılır.
- # 15 – 20 dakika kısık ateşte pişirilir. Ateşten indirildikten sonra, dinlendirmek üzere, bir emici kağıt ile üzeri örtülür.

Not: Domateslerin mutlaka rendelenmiş olması gerekir, doğranmış domates aynı neticeyi vermez.