



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

EHRIYELİ DOMATESLİ PİLAV



2 su bardağı pirinç
1,5 çay bardağı arpa şehriye
3 su bardağı rendelenmiş domates
1 su bardağı su
1 adet kesme şeker
1,5 çay bardağı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı tuz

- # Domatesler rendelenir ve süzgeçten geçirilerek çekirdekleri atılır.
- # Domates rendesi bir tencereye aktarılır. Üzerine yağın yarısı, su, tuz ve şeker eklenir. Orta ateşte bir taşım kaynatılır.
- # Bu arada kalan yağ başka bir tencereye konur. Isınınca şehriye katılır. Pembeleşene kadar kavrulur.
- # Üzerine suda bekletilmeden yıkanmış ve suyu süzlmş pirinç atılır. 4-5 dakika kadar kavrulur.
- # Pişen domatesli, sıcak karışım kavru lan pirincin üzerine dökülür.
- # Kapak kapatılır, kısık ateşte 15 dakika pişirilir.
- # Ateşten alınır, tencereyle kapak arasına emici bir bez konur, yarım saat dinlendirilir.
- # Süre sonunda karıştırarak servise sunulur.

Not: Domatesin içine eklenen şeker, domatesin ekşiliğini alır.