

Domatesli Pilav

Malzemeler

2 su b.pirinc
3 orta boy rendelenmis domates
1 tatli k. toz seker
1 cay k. dolusu tuz
1 cay kasigi karabiber
2 yemek k. zeytinyagi
2 yemek k. tereyagi
1,5 su b. kaynamis su

Yapilisi

Pirincleri sicak suda 15-20 dk. bekletin.

Domatesleri rendeleyin.Yapismaz tavada 1 yemek kasigi zeytinyaginda,domatesleri seker ile bir tasim pisirin.

Diger bir tencereye 1 yemek kasigi zeytinyagini ve tereyagini koyun ve eritin.Suyu suzulmus ve iyice yikanmis pirinci ve tuzu ekleyin.Pirinclerin ortasi seffaf olana kadar kavurun.(tuz pirincleri sertlestirerek kirilmasini onler).Ustune karabiber ve domates rendesini ekleyin.En son 1,5 bardak sicak suyu da ekleyip karistirip kisik ateste suyunu cekene kadar pisirin.

Pirinclerin goz goz olmasi gerekiyor.Altini kapatip , ustune havlu kagit koyarak agzi kapali sekilde 5 dk. dinlendirin.