



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

EHRIYELİ DOMATESLİ PİLAV



2 su bardađı pirinç
1,5 çay bardađı arpa ehriye
3 su bardağı rendelenmiş domates
1 su bardađı su
1 adet kesme eker
1,5 çay bardağı sıvıyağ
1 tatlı kaığı tuz

- # Domatesler rendelenir ve süzgeçten geçirilerek çekirdekleri atılır.
- # Domates rendesi bir tencereye aktarılır. zerine yağın yarısı, su, tuz ve eker eklenir. Orta ateşte bir taım kaynatılır.
- # Bu arada kalan yağ başka bir tencereye konur. Isınınca ehriye katılır. Pembeleene kadar kavrulur.
- # zerine suda bekletilmeden yıkanmış ve suyu szlm pirinç atılır. 4-5 dakika kadar kavrulur.
- # Pien domatesli, sıcak karışım kavru lan pirincin üzerine dökülür.
- # Kapak kapatılır, kısık ateşte 15 dakika pişirilir.
- # Ateten alınır, tencereyle kapak arasına emici bir bez konur, yarım saat dinlendirilir.
- # Süre sonunda karıştırarak servise sunulur.

Not: Domatesin içine eklenen eker, domatesin ekiliđini alır.