MISIRLI PİLAV

1,5 Su bardağı pirinç
1 Su bardağı konserve mısır
1 Adet orta boy domates
1 Adet orta boy dolma biberi
2 Adet taze soğan
6 Çorba kaşığı zeytinyağı
1,5 Tatlı kaşığı tuz
2,5 Su bardağı su

Taze soğan ve dolma biberi ince ince doğranır. Domatesin kabuğu soyulur, tavla zarı şeklinde doğranır.
Tencereye zeytinyağı konur, orta ateşte ısınınca soğan ve dolma biberi birlikte atılır. Soğanın kokusu çıkana kadar kavrulur.
Üzerine domates ve tuz eklenir, kapağı kapatılır, 5 dakika kadar pişirilir.
Karışıma 2,5 su bardağı su ilave edilir, kaynatılır.
Bu arada pirinç ayıklanır, birkaç kez yıkanır ve suda bekletmeden bir süzgece çıkarılır, iyice suyu süzülür.
Kaynayan karışıma pirinç katılır, tencerenin kapağı kapatılır. Çok kısık ateşte 20 dakika pişirilir.
Süre sonunda ateşten alınır, tencere ile kapak arasına emici bir kağıt konur, yarım saat dinlendirilir.
Dinlenen pilava suyu süzülmüş mısır konservesi katılır, pirinçler ezilmeden karıştırılır.
Mısırlı pilav buzdolabına konur, en az 1 saat soğutulur ve soğuk olarak servise sunulur.

Not: Mısırlı pilav yapımında konserve yerine dondurulmuş mısır da kullanılabilir, ancak dondurulmuş mısırı eklemeden önce biraz haşlamak gerekir.