



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

FIRINDA DOMATESLİ PİLAV



- 2 Su bardağı pirinç
- 2 Adet orta boy kuru soğan
- 4 Adet orta boy domates
- 2 Adet çarliston biberi
- 2 Parça dil peyniri
- 8 Çorba kaşığı ay çiçek yağı
- 1 Tatlı kaşığı karabiber
- 2 Tatlı kaşığı tuz
- 2,5 Su bardağı su
- Üzeri için;
- 1 Su bardağı rende kaşar

- # Pirinç ayıklanır, derin bir kaba konur, üzerine biraz tuz ve sıcak su eklenir, en az yarım saat bekletilir. Daha sonra duru sudan birkaç kez geçirilir.
- # Bir tencereye ay çiçek yağı konur, orta ateşte ısınınca çok ince yemeklik doğranmış kuru soğan eklenir. Soğanlar iyice küçülene kadar kavrulur.
- # Üzerine hazırlanmış pirinç ilave edilir, 2 - 3 dakika kavrulur. Daha sonra tohumları çıkarımlı, ince doğranmış çarliston biberi, kabukları soyulmuş, tavla zarı şeklinde doğranmış, domates, tuz ve karabiber eklenir, pirinçler ezilmeden karıştırılır, hemen ateşten alınır.
- # Orta büyüklükte bir fırın kabına domatesli pirincin yarısı yerleştirilir. Üzerine uzunlamasına parçalara ayrılmış dil peyniri yerleştirilir.
- # Dil peynirinin üzerine de kalan domatesli pirinç yayılır. Pilavın suyu verildikten sonra en üste rende kaşar serpilir.
- # Önceden ısıtılmış 200 derece fırında en az yarım saat pişirilir.
- # Sıcak olarak servise sunulur.

Not: Bu pilavda peynir kullanıldığı için, et suyu kullanılması tavsiye edilmez.