

DOMATESLİ PİLAV

Malzemesi:

- 450 gr. baldo pirinci (2 su bardağı)
- 150 gr. Tereyağı (10 çorba kş.)
- 200 gr. soğan (ince kıyılmış), (2 orta boy)
- 300 gr. domates (3 orta boy)
- 1 lt. et suyu (4 su bardağı)
- tuz
- taze çekilmiş karabiber.

Yapılışı:

1. Pirinci ayıklayın. Soğuk su ile üç su yıkayıp bulanık, nişastalı suyunu dökün. Yıkama suyu berraklaşınca pirinci bir süzgece çıkarıp süzdürün. Domatesleri birkaç saniye kaynar suya batırıp çıkarın, kabuklarını soyup ince bir süzgeçten ezerek (ya da robottan) geçirin.
2. Tencerede 3 çorba kaşığı tereyağını eritin. Yağ kızınca soğanları içinde pembeleşinceye kadar kavurun. Üzerine domatesleri ve et suyunu ekleyerek bir taşım kaynatın. Tuzunu ayarlayın, domatesli et suyu kaynayınca pirinci salın ve ateşi kısın. Kapağını kapatıp, pirinçler suyunu çekinceye kadar yaklaşık 15 dakika pişirin.
3. Kalan tereyağını tavada eritin. Yağ kızınca pişmiş pirinçlerin üzerine boşaltıp tencerenin kapağını kapatın. Kısık ateşte 10 dakika daha pişirip, pilavı ateşten alın.
4. Pişen pilavı 10 dakika dinlenmeye bırakın. Tahta bir kaşıkla, pirinçleri ezmemeye özen göstererek karıştırın. Tabaklara boşaltıp üzerine karabiber serpererek servis yapın.

Kaynakça

AKKOR, Y. E. (2014). *Gelenekselden Evrensele Osmanlı Mutfağı*. İstanbul: Alfa Basım Yayım Dağıtım.

ŞAVKAY, T. (2000). *Osmanlı Mutfağı*. İstanbul: Şekerbank Yayınları.