

Diyarbakır Reyhanlı Domates Pilavı

Toplam 30 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 20 dk

5 kişilik

Kolay

~192 kcal

Açılış 5/10

Diyarbakır reyhanlı domates pilavı domates suyunu pirince çektirip reyhanla tamamlayarak yaz sofralarına kokulu, parlak ve sululu taneli bir pilav getirir.

Malzemeler

- 1.5 su bardağı Pirinç
- 1.5 su bardağı Domates rendesi
- 20 gr Tereyağı
- 0.3 demet Reyhan
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

- Pirinç 1 litre su ile 15 dakika süzgeçte bekletin.
- Pirinç tereyağında 2 dakika çevirin.
- Rendelenmiş domatesi ekleyip 3 dakika pişirin.
- 1.5 su bardağı sıcak su ve tuzu ekleyin.
- Kısık ateşte 15 dakika pişirin, domatesli taban dibe tutmasını.
- Reyhan ekleyip 10 dakika dinlendirin, pirinç taneleri kırılmaması için.

PÜF NOKTASI

Reyhanı sıcak kapandıktan sonra eklemek kokusunun tencerede kaybolmasını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Pilavı sıcak servis yapın, yanında et yemeği ya da yoğurt sunun.

Alerjenler

Süt