

Kırmızı Biberli Domatesli Pilav: (4-6 kişilik)



Malzemeler:

- 100 gr. (3 yemek kaşığı) **Teremyağ**
- 400 gr. (2 su bardağı pirinç) (tuzlu sıcak suda ıslatılmış)
- 400 gr. doğranmış domates
- 1 adet doğranmış soğan
- 3 diş sarımsak
- 700 ml (3.5 su bardağı) sebze suyu veya su
- 5-6 adet közlenmiş kırmızı veya sarı biber
- 1.5 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 150gr. (1 su bardağı) bezelye

Doğranmış domateslerimizi robota koyup tamamen inceltiyoruz. Bir yandan da **Teremyağ**'ımızı bir tencereye alıp kısık ateşte eritip, içine soğan ve sarımsağımızı ekleyerek 1-2 dk. kısık ateşte kavuruyoruz. Yıkamış pirincimizi ilave edip 2-3 dk. daha kavurmaya devam ediyoruz. Çekilmiş domatesimizi ekleyip 1-2 dk pişirdikten sonra son olarak sebze suyumuzu, tuzu ve biberlerimizi bezelye ile birlikte ilave edip ağır ateşte suyunu çekinceye kadar pişiriyoruz. Pilavı 10 dk. demlendirip üzerine karabiber serperek servis ediyoruz.

Püf Noktası:

Domatesli pilav yaparken domateslerimizin mümkün olduğunca olgun ve yumuşak olmasına dikkat edelim. İsterseniz kırmızıbiberleri közleyerek kullanabilirsiniz.