

# 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 sulu 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

- Pirinci yıkayın.
- Pirinci tereyağında 2 dakika çevirip domatesi ekleyin.
- 1.5 su bardağı sıcak suyla pilavı 15 dakika pişirin, reyhanla tamamlayın.

### PÜF NOKTASI

Reyhanı sıcak kapandıktan sonra eklemek kokusunun tencerede kaybolmasını önler.

### SERVIS ÖNERİSİ

Pilavı sıcak servis yapın, yanına taze yemeği ya da yoğurt sunun.

## Alerjenler

Süt