



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇOBAN DOMATESİ

MALZEMESİ

1 kg yeşil domates
1 çay bardağı zeytinyağı
1 adet kırmızı domates
2 adet soğan
1 tatlı kaşığı tuz
Yarım çay kaşığı karabiber
2 çorba kaşığı pirinç
2 adet yeşil biber
Süslemek için; maydanoz

Soğanları yemeklik doğrayın. Sıvı yağı orta boy bir tencereye alın. Soğanları yağda pembeleşene kadar kavurun. Bu arada yeşil ve kırmızı domateslerin kabuklarını soyup, kuşbaşı doğrayın. Biberleri küçük küçük kesin. Soğanlara ilave ederek karıştırın. Orta hararetli ateşte 10 dakika kendi suyuyla pişirin. Pirinci de tencereye ekleyin. Karabiber serpiştirin. Kapağı kapalı olarak bir müddet daha pişirin. Üzerini maydanozla süsleyerek servis yapın.