



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

DOMAT BASTI

2 yemek kaşığı margarin
3 Adet Biber
5 Adet Domates
1 Adet Kuru Soğan
Yarım Su bardağı Pirinç
1 Diş Sarımsak

3 adet sivri biber küçük küçük doğranır. 2 orta boy soğan ve 1 diş sarımsak margarinle kavrulur, doğranan biberler eklenir. 5 adet domatesin kabukları doğranır ve rendelenir, kavruyan malzemeye eklenir. Biraz kavruktan sonra yıkanan yarım su bardağı pirinç eklenir, tuz, karabiber eklenerek 15 dk. pişirildikten sonra pul biberle süslenerek servise hazır hale gelir.

