



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATES PİLAKİ

MALZEME

- 1 kg domates
- 1 adet orta boy soğan
- 4 diş sarımsak
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 1 çay bardağı pirinç
- 1 demet maydanoz
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 2 tatlı kaşığı şeker
- 2 su bardağı su

Soğanları küçük küçük doğrayalım. Sarımsakların kabuklarını soyup, küçük küçük doğrayalım. Soğan ve sarımsakları 1 çay bardağı zeytinyağında kavuralım. Daha sonra kuşbaşı doğradığımız domatesleri ilave edelim. Domatesler piştikten sonra 1 çay bardağı pirinç, tuz, şeker ve 2 su bardağı suyu ilave ederek, suyu çekilinceye kadar pişirelim. Soğuması için servis tabağına alalım. Üzerine ince ince kıydığımız maydanozu serperek servis yapalım.