DOMATES PİLÂKİSİ

Soğanı halka halka doğrayınız. Bol zeytinyağı içerisinde pembe bir hale gelene dek kavurunuz. Bunun içine ince kıyılmış maydanoz da ekleyiniz. îyice karıştırdıktan sonra bir tepsi alarak hazırladığınız bu soğan kavurmasının yarısını tepsinin altına yayınız. Sonra domatesleri halka halka kesip 2 parmak miktarı üstüne istif ediniz. Bunun üstüne geri kalan yarım soğan ve maydanozu döşeyiniz. Bir kabta bir miktar domates suyunu, su, tuz ve limonla karıştırarak tepsinin her yanma gezdiriniz. Kor bir ateşe tepsiyi oturtarak ilik gibi olana kadar pişiriniz.

Not: Domatesleri hazırlarken kabuklarını incecik soyar ve elden geldiği oranda çekirdeklerini çıkarırsanız elbette ki hazırlanan domates pilâkisi daha lezzetli olur.

ML® Domates Bastı için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:53592 • adı:DOMATES PİLÂKİSİ • gönderen:ziko • indirme tarihi:29.03.2024 - 11:10