



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ARMİKO DE TOMAT

Nedim Atilla

MALZEMELER:

1.5 kilo çok olgun, kırmızı domates
1 adet kuru soğan
1 kahve fincanı pirinç
1 demet maydanoz
1 çorba kaşığı domates salçası
1 tatlı kaşığı toz şeker
Tuz, karabiber
Zeytinyağı
(İnce doğranmış 2 adet dolmalık biber de koyulabilir)

HAZIRLANIŞI:

Rendelediğiniz soğanı zeytinyağında kavurun. Domatesleri rendeleyin. Soğan kavrulduğunda önce biraz suyla sulandırdığınız salçayı, şekerini, biber tuzu sonra da domatesleri ekleyip tencerenin kapağını kapatıp kaynatın. Kaynayı yıkadığınız pirinci ve çok ince kıyılmış maydanozları ekleyip biraz karıştırın ve kapağını kapatın. Ara sıra kapağı açıp bakmakta ve biraz karıştırmakta fayda var.

Domateslerin sululuğuna göre pirince biraz su ilave etmek gerekebilir. Biraz karıştırıp pirinçler iyice pişince ateşten alın. Ocaktan aldıktan sonra mümkünse tencereyi soğutmak, en azından kapağını açarak bekletmek lazım ki pişmeye devam edip la-palaşmasın. Yemeğin ideal kıvamı çok ilginç. Pirinçli domates çorbası olamayacak kadar koyu ama domatesli pilav olmak için de sulu kalmış gibi bir kıvamı olmalı. Bu haliyle isterseniz bir salata tabağı gibi ortaya çıkarabilir, isterseniz de etlerin, köftenin hatta balığın yanında servis yapabilirsiniz.

Not: Bu yemek Yahudilerin 'fakir' zamanından kalmadır. Tüm eldeki kısıtlı malzemelerin kullanıldığı dönemlerden kalma ve yaz aylarının bir yemeğidir.
