



DOMAT AŞI (İZNİK BURSA)

İzник Belediyesi

7 Adet Domates (3 Adet Kırmızı/4 Adet Yeşil)
2 Adet Kuru Soğan
1 Çay Bardağı Pirinç
1 Çay Bardağı Zeytinyağı
Tuz
Taze Nane veya Maydanoz

Soğanlar küp şeklinde doğranır, zeytinyağı ile kavrulur, domatesler kuşbaşı doğranır, pirinç ve tuz ile birlikte soğan karışımına ilave edilerek kendi suyunda kısık ateşte pişmeye bırakılır. Yemek ocaktan alındıktan sonra üzerine isteğe göre doğranmış nane veya maydanoz ilave edilir.

Not: Yeşil domates yemeği yaz aylarında taze yeşil domateslerden yapıldığı gibi kış aylarında yeşil domates turşusu ile pişirilmektedir.

