



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMAT BASTI

7 adet orta boy domates
2 adet kuru soğan
2 diş sarımsak
1 çay bardağı pirinç
3 yemek kaşığı margarin
1 tatlı kaşığı toz şeker
3 adet yeşil biber
tuz karabiber

Soğanları küp şekilde yemeklik doğruyoruz.
Aynı şekilde tohumunu çıkartıp doğradığımız yeşil biberlerle sana margarinle karıştırarak kavuruyoruz.
Üzerine ezdiğimiz sarımsağı da ilave ediyoruz.
Daha sonra bütün daire şeklinde kesip hazırladığımız domatesleri koyup bir kereye mahsus çok hafif karıştırıyoruz. Yaklaşık beş dakika kadar bu şekilde pişiriyoruz.
Üzerine pirincini yayarak, tuzunu ve şekerini koyuyoruz.
En son olarak 1 su bardağı su ilave edip kısık ateşte pişmeye bırakıyoruz.
Pirinçlerimiz piştiğin de yemeğimiz olmuş demektir.

