



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATES BASTI

Ayşe Tüter

1 kg. kabukları soyulmuş domates
1 adet soğan
1 çay bardağı pirinç
1 çay bardağı zeytinyağı
2 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı tuz
Karabiber
2 adet kesme şeker
1 çay bardağı zeytinyağı
1 demet maydanoz

İnce doğranmış soğanı ve sarımsağı zeytinyağında 1-2 dakika kavurun. Ufak doğranmış domatesleri ilave edin ve 5 dk. soteleyin. 1 su bardağı su pirinç koyup şeker ve biber ilave edin. Kapağı açmadan kısık ateşte 15 dakika pişirin. Üzerine maydanoz serpin. Ilık veya sıcak servis yapın.

[ML® Domates Bastı için tıklayın](#)
