



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATES BORANI

4 soğan
5 dolmalık biber
8-10 domates
150 gr pirinç

Soğanları kuşbaşı doğrayıp, orta hararetli ateşte zeytinyağında hafifçe pembeleştirin. Dolmalık biberleri küçük küçük doğrayıp soğana edip kavurun. Domateslerin kabuklarını soyun. Ateşteki tencerenin içine küçük küçük doğrayın. Domatesler su salınca pirinci ilave edin. Sulu olmasını isterseniz 3 bardak sıcak su, az sulu olmasını isterseniz 2 bardak sıcak su ilave edin. Tuzunu ekleyip tencerenin kapağını kapatın. 20 dakika civarında tencerenin ağzını hiç açmadan pişirin.
