



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATES CİVESİ (ANTALYA)

Dünden Bugüne Antalya

- 1 çay bardağı pirinç
- 1 kg domates
- 2 adet kuru soğan
- 3 adet çarliston biber
- 1 adet kurutulmuş Arnavut ciğeri
- 2 adet orta boy patlıcan
- 3-4 diş sarımsak
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı nane
- 1 tatlı kaşığı kuru fesleğen
- 1 çay bardağı zeytinyağı

Orta boy bir tencereye ince kıyılmış soğanla birlikte zeytinyağı konulur. Orta ısıdaki ateşin üzerinde tahta kaşıkla kavrulmaya başlanır. 2-3 dakika sonra üzerine ince kıyılmış yeşil biberle tavla zarı şeklinde doğradığımız patlıcanlar ilave edilir.

Tavla zarı formunda dilimlediğimiz domateslerde eklenerek orta ateşte 2-3 ek kadar kavrulur.

Öte yandan yıkanıp süzölen pirinç eklenir. Bu arada tüm malzeme üstüne çıkacak kadar fazla olmayan su eklenir.

Yemek pişerken diğer taraftan sarımsakla, Arnavut biberi ile dövölür ve tencereye aktarılır. Yaklaşık 20-25 dk sonra yemek pişer. Kapağını açıp nane ve fesleğen eklenip karıştırılır.

