



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATES EZMESİ

- 5 adet domates
- 2 adet dereotu
- 1 kahve fincanı zeytinyağı
- 2 adet soğan
- 1 çay kaşık karabiber
- 1 çay kaşık pul biberi
- 1 çay kaşık tuz

Öncelikle domatesleri rendeliyoruz ve soğanı dereotu doğrayıp domatesi zeytinyağı ile beraber kavuruyoruz ve üstüne önceden doğradığımız soğanla dereotunu ekliyoruz, orta ateşte pişirdikten sonra karabiber ve pulbiber ve tuzu ekledikten sonra servis yapabilirsiniz.

