DOMATES PİLAKİ

MALZEME
1 kg domates
1 adet orta boy soğan
4 diş sarımsak
1 çay bardağı zeytinyağı
1 çay bardağı pirinç
1 demet maydanoz
1 tatlı kaşığı tuz
2 tatlı kaşığı şeker
2 su bardağı su

Soğanları küçük küçük doğrayalım. Sarımsakların kabuklarını soyup, küçük küçük doğrayalım. Soğan ve sarımsakları 1 çay bardağı zeytinyağında kavuralım. Daha sonra kuşbaşı doğradığımız domatesleri ilave edelim. Domatesler piştikten sonra 1 çay bardağı pirinç, tuz, şeker ve 2 su bardağı suyu ilave ederek, suyu çekilinceye kadar pişirelim. Soğuması için servis tabağına alalım. Üzerine ince ince kıydığımız maydanozu serperek servis yapalım.

© lezzetler.com tarif no:52696 • adı:Domates Pilaki • gönderen:Örümcek Kadın • indirme tarihi:28.03.2024 - 14:48