



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATES TAVASI

200 gr kıyma
1 kg domates
6 adet sivri biber
8 adet sarmsak
2 adet soğan
1 yemek kaşığı sıvıyağ
1'er çay kaşığı tuz karabiber pul biber

Kıymayı biraz yağ ile tencerede kavurmaya başlanır. Biraz kavrulduktan sonra yemeklik doğranmış soğanı atıp biraz da o kavrulur. Üzerine doğranmış biber atılıp o da birlikte kavrulmaya devam edilir. Daha sonra ikiye/dörde bölünmüş sarımsaklar ilave edilip o da kavrulur. Arkasından salça ilave edilip o da kavrulduktan sonra üzerine küp küp doğranmış domatesler atılır. İsteğe göre pulbiber atılır. Domatesler pişince karabiber ve tuzu ilave edilip altı kapatılır. Bulgur pilavı, ayran ve turşu ile servis edilir