



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## DOMATESLİ LAPA

2 su bardağı pirinç  
3 çorba kaşığı sadeyağ  
3 çorba kaşığı margarin  
3 domates (büyük) veya 1 kahve fincanı salça  
5 bardak etsuyu veya su  
1 çorba kaşığı tuz

Bir tencereye verilen ölçülere göre sadeyağ, margarin konularak hafifçe kızdırılır ve sonra buna kabukları ve çekirdekleri çıkarılarak küçük küçük doğranmış domatesler konular ve 10 dakika kavrulur. Daha sonra domateslere 5 bardak sıcak su veya et suyu ile tuz katılarak kaynatılır. Bu iş bitince ayıklanarak yıkanmış pirinçler süzülür ve tencereye boşaltılır, kapağı kapatılır. Pirinçler orta ısıdaki ateşte lâpa kıvamına gelince bu sefer tencere indirilerek, demlenmesi için çok hafif ateş üzerine oturtulur yarım saat beklenir. Sonra da iyice kızartılarak servis yapılır.

Not: İstenirse lâpaya yoğurt da ilâve edilebilir. Yoğurt, sade yenebileceği gibi sarımsaklı olarak da yenebilir. Ancak, yoğurdun ayrı bir kaptan verilmesi uygundur.

[ML® Dügürcük Lapa için tıklayın](#)