



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## DOMATESLİ LAPA

500 gr (2 su bardağı) pirinç (ayıklanıp 30 dakika suda bekletilerek, sonra yıkanmış)

120 gr (8 çorba kaşığı) tereyağı

3 iri domates (kabukları soyulup ince doğranmış)

1/4 su bardağı domates salçası

1 litre (5 su bardağı) su ya da et suyu

1 tatlı kaşığı tuz

Orta boy bir tencerede yağı eritiniz. Domatesleri tencereye koyup 10 dakika, salçamsı bir hal alana kadar pişiriniz. Domates salçasını, 5 su bardağı suyu yada etsuyunu ve tuzu tencereye koyup, karışımı birkaç kez karıştırarak kaynatınız.

Kaynayınca pirinci tencereye ekleyiniz. Tencerenin kapağını kapatıp, pirinçler suyunu çekip lapa kıvamı alıncaya kadar orta ateşte pişiriniz.

Tencereyi ateşten alıp, bir kenarda yarım saat dinlendirdikten sonra servis ediniz.