



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATESLİ LAPA

Malzemesi:

500 gr. pirinç (2 bardak),
120 gr. sade yağ veya margarin (6 çorba kaşığı),
600 gr. domates (4 büyük baş),
5 bardak su ya da et suyu,
tuz.

Bir tencereye 6 silme çorba kaşığı sade yağ, ya da margarin koyarak hafifçe kızdırılmak, sonra buna, kabukları çıkarılmış ve küçük parçalara doğranmış 4 büyük domates koyarak, domatesler eriyip de salçamsı bir hal alınca kadar 8-10 dakika kavurucasına pişirmeli ve sonra da domateslere 5 bardak su ile üç çeyrek çorba kaşığı da tuz koyarak, domatesli salçayı kaynamaya bırakmalıdır. Su kaynayıncaya tencereye taş ve darılara ayıklanmış ve yarım saat kadar sıcak suda yatırılmış ve duru su çıkıncaya kadar üç-beş kez yıkanmış iki bardak pirinç koyarak tencerenin kapağını kapatmalı ve pirinçler sularını çekip lapa kıvamına gelinceye kadar orta kuvvetteki ateşte pişmeye bırakmalıdır. Lapa pişince bunu yarım saat kadar çok hafif ateşte demlendirdikten sonra iyice bir karıştır-malı ve servis yapmalıdır.

[ML® Lapa için tıklayın](#)