



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DOMATESLİ PİRİNÇ LAPASI

Kullanılacak malzeme (5 kişi için):

- 2 bardak pirinç,
- 4 çorba kaşığı sadeyağ,
- 1 baş iri soğan,
- 2 iri domates ya da 3/4 kahve fincanı domates salçası,
- 5 bardak et suyu,
- 1 çorba kaşığı tuz.

Yapımı:

Yağla ince kıyılmış soğanı tencereye koyup soğanın rengi pembemsi bir renk alıncaya kadar kuvvetli ateşte kavurmalı. Sonra kabukları ve çekirdekleri ayıklanmış ve küçük parçalara bölünmüş domatesleri tencereye katmalı. Domatesler salçalasınca kadar vakit vakit karıştırarak tenceredekileri pişirmeli. Domates kıvamını bulunca tencereye et sularıyla bir kaşık tuzu katmalı ve suyu kaynamaya bırakmalı. Beri yanda pirinçlerin taşlarını ve çöplerini ayıklamalı. Sonra sıcak suya koyup yarım saat kadar öyle bırakmalı. Yarım saat sonunda durusu çıkıncaya kadar pirinçleri yıkamalı ve tencerede kaynayan domatesli et suyunun içine boşaltmalı. Bir-iki defa karıştırdıktan sonra pirinç suyunu çekip de lapa durumuna gelinceye kadar hafif bir ateşte pişirmeli. Sonra servis tabağına boşaltıp servis yapmalı.