



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATESLİ ZEYTİNLİ REZENE (FRANSA)

2 baş rezene (yeşil bölümleri alınıp, bir başka tarifte kullanmak için saklanmış; kalan köklerin her biri 2'ye kesilip, ince dilimlenmiş)
1 çorba kaşığı natürel zeytinyağı
1 soğan (ince dilimlenmiş)
2 domates (kabukları soyulup, çekirdekleri çıkarıldıktan sonra, iri doğranmış)
50 g siyah zeytin
1/2 tatlı kaşığı kekik
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)

Zeytinyağını bir tencereye koyup, tencereyi kısık ateşe oturtarak, yağı ısıtın. Isınınca soğanları koyup, sık sık karıştırarak, saydamlaşınca kadar (yaklaşık 10 dakika) pişirin. Rezene dilimlerini ekleyip, ara sıra karıştırarak, yumuşayınca kadar (yaklaşık 10 dakika) pişirin. Domates parçaları ve zeytinleri ekleyip, karışımı suyunu çekinceye kadar (yaklaşık 10 dakika) pişirin. Kekik ve karabiberi serpip, tencereyi ateşten alın ve domatesli - zeytinli rezeneyi ısıtılmış bir servis kabına boşaltarak, servis yapın.