



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIRMIZI BİBERLİ DOMATES GÜVECİ

30 gr (2 çorba kaşığı) tereyağı
2 çorba kaşığı zeytinyağı
1 iri soğan (ince doğranmış)
1 diş sarımsak (dövülmüş)
500 gr kırmızı salçalık biber (çekirdekleri çıkarılıp uzunlamasına dilimlenmiş)
500 gr domates (kabukları soyulup doğranmış)
1 çay kaşığı tuz
1 kahve kaşığı karabiber
1 defne yaprağı

Tereyağı ve zeytinyağı büyük bir tencerede orta ateşte eritiniz. Yağ kızınca soğan ve sarımsağı katıp ara sıra karıştırarak 5 - 6 dakika, soğanlar pembeleşinceye kadar kavurunuz.

Kırmızı biberleri ekleyerek tencerenin kapağını kapadıktan sonra ateşi iyice kısarak 15 dakika pişiriniz.

Domatesleri, tuzu, biberi ve defne yaprağını ekleyip tencerenin kapağı açık olarak 20 dakika daha pişiriniz.

Karışımın suyu fazlaysa ateşi biraz yükseltip 5 dakika daha, karışım koyulaşana kadar pişirmeye devam ediniz. Tencereyi ateşten indirerek defne yaprağını çıkarıp atınız. Yemeğinizi hemen yada soğutarak servis ediniz.

Not: Kırmızı biberli domates güveci sıcak yada soğuk olarak, tek başına yada fırın ızgara etlerle birlikte servis edilebilir.