



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PAPPA AL POMODORO

- 3 su bardağı su
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 3 diş sarımsak
- ¼ su bardağı doğranmış fesleğen
- 450 gram domates
- ¼ adet baget ekmeđi
- 1 tutam tuz
- 1 tutam taze çekilmiş karabiber

Tencerede tereyağını, doğranmış sarımsağı ve fesleğeni birlikte 2 dakika pişirin. Doğranmış domatesleri ilave edip arada karıştırarak 15 dakika pişirin. Tuzunu biberini ekleyin. Suyu ekleyin ve ateşini düşürüp 45 dakika pişirin (su çok azalırsa su takviyesi yapın). Tencereyi ocaktan alıp içine eliniz ile kopardığınız baget ekmeği parçalarını ekleyip 30 dakika bekletin. Fesleğen yaprağı ve 1 tatlı kaşığı zeytinyağı ilave edip servis edin.

