



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİRİNÇLİ BİBER KAVURMA

Yarım kg çarliston biberi
3 adet domates
1 adet kuru soğan
1 kahve fincanı zeytinyağı
1 kahve fincanı pirinç
1 tatlı kaşığı tuz

Biberlerin tohumları çıkarılır, bir kaç parçaya kesilir. Tencereye zeytinyağı konur, ısınınca ince çentilmiş soğan atılır ve pembeleştirilir. Biber katılır, 10 dakika kadar kavurduktan sonra rendelenmiş domates ve tuz eklenir. Kapak kapatılır, 10 dakika daha pişirilir. Son olarak yıkanmış pirinç ilave edilir. Tekrar kapaklı olarak bir 10 dakika daha pişirilir. Ilık ya da soğuk olarak servise sunulur.