



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## RİSOTTO ALLA TOMATO (İTALYA)

<https://www.lezzetsirri.com>

Domates Dolması

6 sert domates  
1 su bardağı pirinç  
1 su bardağı zeytinyağı  
1 demet fesleğen veya 1 çorba kaşığı kuru fesleğen  
karabiber  
tuz

Domatesleri yıkayın. Üst kısımlarından yuvarlak olarak kesin ve kapak yapmak için saklayın, içlerini bir tatlı kaşığı ile kabuk kısmını delmeden boşaltın. Boşalttığınız içi ince ince kıyın. Küçük bir tencerede kıyılmış domatesleri, pirinç, tuz, karabiber ve zeytinyağı ile birlikte karıştırarak biraz pişirin. Kıyılmış fesleğeni veya kuru fesleğeni ekleyerek içini boşalttığınız domatesleri bu içle doldurun. Kıyılmış domatesler eriyeceği için domatesleri içle tamamen doldurabilirsiniz, yalnız gevşek olarak, bastırmadan doldurun. Doldurduğunuz domatesleri derin bir fırın kabına koyarak kullandığınız pirince göre ölçerek hemen hemen 2,5 su bardağı sıcak su koyun ve orta derecede ısıtılmış fırında 30 dakika, pirinçler iyice yumuşayınca kadar pişirin. Sıcak veya soğuk olarak servis yapın.