



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TÖMEKEN YEMEĞİ (ALANYA ANTALYA)

<http://alanya.bel.tr>

1 kg semizotu
3 adet orta boy soğan
4 adet orta boy domates
3 yemek kaşığı domates salçası
2 yemek kaşığı kırmızıbiber
4 diş sarımsak
1 çay bardağı sıvı yağ
1 fincan pirinç
Limon

Yemeği yapılacak olan semizotları kırılır ve yıkanır. (Bıçakla doğranmamalıdır.)

Küçük küçük doğranmış soğan sıvı yağ ile birlikte kavrulur. Kavrulmuş soğana domates rendesi ilave edilir.

2-3 dakika karıştırıldıktan sonra domates salçası, toz kırmızıbiber, sarımsak, semizotları da eklenerek 10 dakika kadar daha kavurma işlemi devam eder.

Kavrulmuş semizotlarının üzerine aşmayacak şekilde su ilave edilir.

Su kaynadıktan sonra yıkanan pirinçler ilave edilir.

Pirinçler yumuşadıktan sonra yemek limon suyu ile servis edilir.

Not: İsteğe bağlı bu yemekte kıymada kullanılabilir. (Kıyma kullanılacaksa soğandan önce kıyma kavrulmuş yemek yapımına başlanmalıdır.)

