



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ZEYTİNYAĞLI DOMATES

6-7 Olgun domates  
3-4 Yeşil biber  
2 Çorba kaşığı pirinç  
1-2 Diş sarımsak  
2 Orta boy soğan  
1 Tatlı kaşığı tuz  
1 Çay bardağı zeytinyağı  
1 çay kaşığı şeker

İnce kıyılmış soğan, biber, sarımsak, yağ, tuz, şeker, 1 su bardağı su ve pirinci bir tencereye koyunuz. Kapağını örterek hafif hararetili ısıda 15 dakika pişiriniz. Kabuğu soyularak küçük doğranmış domatesleri katınız. 15-20 dakika daha pişirerek servis tabağına boşaltınız.