



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI HAM DOMATES

1 kg ham (yeşil) domates
3 adet kırmızı domates
1 adet soğan
2 diş sarımsak
Yarım çay bardağı pirinç
1 çay bardağı zeytinyağı
1 çay kaşığı şeker
2 çay kaşığı tuz

İnce çentilmiş soğan ve kıyılmış sarımsak zeytinyağında pembeleştirilir. Rende kırmızı domates atılır. Tuz ve şeker sepilir. Elma dilimi şeklinde doğranmış ham domatesler atılır, 5 dakika kadar pişirilir. Sonra yıkanmış pirinç ve yarım su bardağı sıcak su eklenir. Kapaklı olarak 20 dakika pişirilir. Ilık olarak servise sunulur.