



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI YEŞİL DOMATES

- 1 kg yeşil domates
- 1 adet kuru soğan
- 3 diş sarımsak
- 1 çay bardağı pirinç
- 1 ,5 çay bardağı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 2 su bardağı su

Domatesler yıkanır, birkaç parçaya kesilir. Soğan ve sarımsak ince kıyılır. Pirinç yıkanır. Tencereye domatesin yarısı konur. Üzerine soğan, sarımsak ve pirincin yarısı konur. Kalan malzeme aynı şekilde üstüne yerleştirilir. Üzerine tuz serpilir, zeytinyağı gezdirilir, su konur. Tencerenin kapağı kapatılır. Orta ateşte 40 dakika kadar pişirilir. Ilık olarak servis edilir.