



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

DOMATES BASTI



1 kg. küçük domates
2 adet kuru soğan
4 diř sarımsak
4 adet sivri biber
1 kahve fincanı zeytinyağı
1 kahve fincanı pirinç
1 tatlı kaşığı tuz
2 adet kesme řeker
1 su bardaęı su

- # Domateslerin sert kısımları oyularak çıkarılır, daire şeklinde doğranır. Soğan ve biber ince kıyılır.
- # Tencereye zeytinyağı konur, kızınca soğan atılır, şeffaflaşmaya başlayınca biber, kıyılmış sarımsak, tuz ve şeker eklenir.
- # Domatesler konur, zedelemeycek şekilde çok az karıştırılır, üzerine yıkanmış pirinç serpilir, tencerenin kapağı kapatılır.
- # 5 dakika sonra 1 bardak sıcak su ilave edilir tencerenin kapağı kapatılır.
- # Domates bastı kesinlikle karıştırılmaz, arada bir sallayarak 20 dakika kadar pişirilir.
- # Piřtikten sonra kapağı açılmadan yarım saat dinlendirilir, servise sunulur.

Not: Domates Bastı, Ege bölgesine ait bir yemektir.