



Basti Tomates

Domates Bastı



1 kg. De petite tomate
2 oignons
4 gousses d'ail
4 morceaux de poivron vert
1 tasse d'huile d'olive
1 tasse de café de riz
1 cuillère à café de sel
2 couper le sucre
1 tasse d'eau

Sortez les parties solides des tomates en creusant puis coupez en rond. Hachez les oignons et les piments finement.

Mettez de l'huile d'olive dans une casserole, rajoutez les oignons quand l'huile chauffe. Quand les oignons deviennent transparents, rajoutez les piments et les ails haché, du sel et du sucre.

Rajoutez les tomates, mélangez l'ensemble de façon à ne pas détériorer. Rajoutez du riz lavé, puis fermez la casserole.

Rajoutez 1 tasse d'eau chaude après 5 minutes puis fermez la casserole.

Ne mélangez surtout pas puis laissez cuire pendant 20 minutes en secouant de temps en temps.

Laissez reposer pendant 1/2 heure après la cuisson avec le couvercle fermé puis servez.

N-B; Cette recette appartient à la Région d'Égée.