



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazî Lezzetler® Ricette di cucina

Schiacciata di Pomodoro

Domates Bastı



1 kg di pomodori
2 cipolle
4 spicchi d'aglio
4 pepe italiane
1 tazzina di caffè olio d'oliva
1 tazzina di caffè riso
1 cucchiaino di sale
2 zuccheri quadrati
1 bicchiere d'acqua

- # Si levano i parti duri di pomodori poi si tagliano in rotonde poi si tagliano infine cipolle e pepe.
- # Nel pentola si mette olio d'oliva dopo aver riscaldato si aggiungono le cipolle tagliate e quando inizia a diventare trasparente si aggiungono le pepe poi aglio pestato sale e zucchero.
- # Poi si aggiorna l'hai pomodori e si mi chiedono senza fastidiarsi la forma. Alla sopra si mette riso lavato e si coperta il coperchio.
- # Tra 5 minuti si aggiunge un bicchiere d'acqua calda e se ricoperta il coperchio.
- # I pomodori non si miscela know ogni tanto si muove così si cucina circa per 20 minuti.
- # Dopo aver cucinato non si apre il coperchio e si lascia riposare circa per 20 minuti poi servirsi.

Nota: Questa ricetta è della zona di Egeo.