



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецептыыз

Доматес басты

Domates Bastı



1 кг. маленьких помидоров
2 луковицы
4 зубчика чеснока
4 шт. стручкового зеленого перца
1 кофейная чашечка оливкового масла
1 кофейная чашечка риса
1 ч.л. соли
2 кусочка сахара-рафинад
1 стакан воды

- # У помидоров аккуратно удалить плодоножку, порезать кружочками. Лук и перец мелко порезать.
- # Нагреть в кастрюле оливковое масло, добавить лук, пассировать до прозрачности, затем добавить перец, измельченный чеснок, соль и сахар.
- # Затем положить помидоры, аккуратно перемешать, и добавить рис, закрыть крышкой.
- # Через 5 минут добавить 1 стакан горячей воды, закрыть крышкой.
- # Не перемешивать!! слегка можно потрясти кастрюльку, готовить минут 20.
- # Не открывая крышку дать настояться 30 минут.

Рецепт принадлежит Эгейскому региону Турции.