DOMATES BASTI



1 kg. küçük domates
2 adet kuru soğan
4 diş sarımsak
4 adet sivri biber
1 kahve fincanı zeytinyağı
1 kahve fincanı pirinç
1 tatlı kaşığı tuz
2 adet kesme şeker
1 su bardağı 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.
Piştikten sonra kapağı açılmadan yarım saat dinlendirilir, servise sunulur.

Not: Domates Bastı, Ege bölgesine ait bir yemektir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1614 | Adı: Domates Bastı | İndirme tarihi: 29.03.2024 - 04:11