



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

## LAPA



2 Su bardađı pirinç  
1,5 çay bardağı sıvıyağ  
4 Su bardađı rende domates  
5,5 Su bardađı su  
4 Adet sivri biber  
1 Adet iri kuru sođan  
2 Tatlı kaşığı tuz

- # Pirinç tuzlu, ılık suda yarım saat bekletilir. Daha sonra bol suda birkaç kez yıkanır, szgye çıkarılır.
- # Tencereye sıvıyağ konur, kızınca ince kıyılmış kuru soğan eklenir, ŐeffaŐaşana kadar kavrulur.
- # zerine tohumları çıkarılmış, ince kıyılmış sivri biber eklenir. Biber sararınca rende domates katılır.
- # Domates orta ateŐte salamsı bir kıvam alana kadar piŐirilir. Pirinç ilave edilir, karıŐtırılır, 1 -2 dakika sonra sıcak su ve tuz eklenir.
- # Tencere kısık ateŐte kapağı kapalı olarak 15 dakika piŐirilir. Sonra piŐip piŐmediđi kontrol edilir. Pirinçler Őeklini kaybetmiŐ olması ve sulu kalması gerekir.
- # Lapa, tencere ile kapak arasına kağıt yerleŐtirmeden 10 dakika dinlendirilir.
- # Fazla bekletmeden sıcak sıcak sofraya getirilir.

Not: Lapa, piŐirildikten çok kısa süre sonra tüketilmelidir, sonradan ısıtılırsa lezzeti yerinde olmaz.