



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

DOMATES BASTI



- 1 kg. küçük domates
- 2 adet kuru soğan
- 4 di sarımsak
- 4 adet sivri biber
- 1 kahve fincanı zeytinyağı
- 1 kahve fincanı pirinç
- 1 tatlı kaığı tuz
- 2 adet kesme eker
- 1 su bardağı su

- # Domateslerin sert kısımları oyularak çıkarılır, daire şeklinde doğranır. Soğan ve biber ince kıyılır.
- # Tencereye zeytinyağı konur, kızınca soğan atılır, effaflamaya başlayınca biber, kıyılmış sarımsak, tuz ve eker 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 karıtırılmaz, arada bir sallayarak 20 dakika kadar pişirilir.
- # Pitikten sonra kapağı açılmadan yarım saat dinlendirilir, servise sunulur.

Not: Domates Bastı, Ege bölgesine ait bir yemektir.