



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

LAPA



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

- # Pirinç tuzlu, ılık suda yarım saat bekletilir. Daha sonra bol suda birkaç kez yıkanır, süzğüye çıkarılır.
- # Tencereye sıvıyağ konur, kızınca ince kıyılmış kuru soğan eklenir, şeffaflaşana kadar kavrulur.
- # Üzerine tohumları çıkarılmış, ince kıyılmış sivri biber eklenir. Biber sararınca rende domates katılır.
- # Domates orta ateşte salçamsı bir kıvam alana kadar pişirilir. Pirinç ilave edilir, karıştırılır, 1 -2 dakika sonra sıcak su ve tuz eklenir.
- # Tencere kısık ateşte kapağı kapalı olarak 15 dakika pişirilir. Sonra pişip pişmediği kontrol edilir. Pirinçler şeklini kaybetmiş olması ve sulu kalması gerekir.
- # Lapa, tencere ile kapak arasına kağıt yerleştirmeden 10 dakika dinlendirilir.
- # Fazla bekletmeden sıcak sıcak sofraya getirilir.

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