רכיבים:

1 כף שמן זית
10 עגבניות שרי (אפשר יותר)
1 כוס דוחן
2 כוסות מים רותחים
100 גרם רסק עגבניות

אופן ההכנה:

1. חותכים את עגבניות השרי לרבעים. מחממים את השמן בסיר, מוסיפים את הדוחן ומערבבים עד שהגרגירים מצופים היטב בשמן. מוסיפים את העגבניות ומערבבים.

2. מנמיכים את הלהבה, מוסיפים את המים הרותחים ואת רסק העגבניות ומערבבים היטב.
3. מבשלים על להבה נמוכה עד שרוב הנוזלים נספגים, אבל התבשיל עדיין מעט נוזלי ולא יבש.