רכיבים:

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

אופן ההכנה:

1. חותכים את עגבניות השרי לרבעים. מחממים את השמן בסיר, מוסיפים את הבורגול ומערבבים עד שגרגירי הבורגול מצופים היטב בשמן. מוסיפים את העגבניות ומערבבים. מנמיכים את הלהבה, מוסיפים את המים הרותחים ואת רסק העגבניות ומערבבים היטב.
2. מבשלים על להבה נמוכה עד שרוב הנוזלים נספגים, אבל התבשיל עדיין מעט נוזלי ולא יבש.