



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALIKLI DOMATES DOLMASI

6 adet iri domates
1/2 kg. mezzit ya da ipura
1 adet kırmızı soğan
6 adet marul yaprağı
1 orba kaşığı kıyılmış maydanoz
2 orba kaşığı mayonez
1 adet limon
Tuz
Karabiber

Kılııkları çıkarılmış balığı, üzerini geçecek kadar tuzlu suda beş dakika haşlayın. Derisini çıkarın ve ezmeden didikleyin. Soğanı ikiye bölün. Yarisını piyazlık doğrayın, yarisını incecik kıyın. İki adet marul yaprağını ince kıyıp maydanozla karıştırın, balık, ince kıyılmış soğan, mayonez, tuz ve karabiberle harmanlayın. Domateslerin tepelerini kesip ilerini boşaltın. Balıklı harcı domateslerin içine paylaştırın. Piyazlık doğradığınız soğanla üzerini süsleyin. Marul yaprakları ve limon dilimleri ile servis yapın.



Fotoğraf "bahem" tarafından gönderildi. 01.10.2015