



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

BEŞAMEL SALÇALI DOMATES DOLMASI

Kullanılacak malzeme (4 kişi için)

4 iri dolmalık domates,
2 çorba kaşığı un,
2+1/2 çorba kaşığı sadeyağ,
2 bardak süt,
1 çimdik ceviz-i bevva,
1 avuç maydanoz,
4 yumurta,
yeteri kadar tuz, karabiber ve sirke,
dilim dilim kesilmiş 150 gram pastırma,
1 çorba kaşığı tulum peyniri.

Yapımı: Un, 1 1/2 çorba kaşığı sadeyağ, 2 bardak süt ve ceviz-i bevva'yla bir beşamel salçası hazırlamalı. Beri yanda maydanozu temizleyip ince ince doğramalı. Bir kaba beher litre suya iki çorba kaşığı tuz ve 1 çorba kaşığı sirke hesabıyla tuzlu sirkeli su koyup kay-natmalı. Su kaynamaya başlayınca yumurtaları teker teker bu suya kırmalı. Her yumurtanın çevresindeki akı pişince fazla bekletmeden bunları birer kevgirle çıkarıp soğuk suyun içine koymalı. Böylece sarıların fazla pişmesini önlemeli. Pastırmaların dört dilimini ayırdıktan sonra geri kalanını kıyarcasına ince doğramalı. Domateslerin üstünden birer kapak çıkarmalı. Sonra bu yerden keskin kenarlı bir kaşıkla domatesin içini fazla inceltmeden çıkarmalı. Tuzlayıp bir süre ters tutmalı. Bir pyrex kabı elde kalan sadeyağla bu-lamalı. Sonra bu kaba, domatesleri yerleştirmeli. Domateslerin içini tuzlayıp biberledikten sonra eldeki tulum peynirini kıyılmış maydanozla karıştırıp bu domateslerin içine koymalı. Peynirlerin üstünü kıyılmış veya ince doğranmış pastırmayla doldurup kabı kızgın bir fırına sürmeli. Termostatlı fırını olanlar bunu 180-190 dereceye göre ayarlayabilirler. Domatesler fırında diriliklerini kaybetmeyecek kadar pişirildikten sonra pyrex kabı fırından çıkarmalı. Soğuk suda tutulan yumurtaları domateslerin ağzına oturtuktan sonra bunların üstüne birer pastırma dilimi yerleştirmeli. Bunların üstüne de soğumakta olan beşamel salçasını döktükten sonra pyrex kabı yeniden kızgın fırına sürmeli ve salçanın üstü kızarıncaya kadar fırında tutmalı. Pyrex kap fırından çıkarılınca sofraya götürülür ve servis yapılır.