



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEŞAMEL SOSLU PEYNİRLİ DOMATES DOLMASI

2 yemek kaşığı margarin
1 kg domates
50 gr dolmalık fıstık
400 gr beyaz peynir
Bir tutam maydanoz
2 su bardağı süt
2 yemek kaşığı un
Tuz

Domateslerin üst kısımları kesiler içi boşaltılır.

Beşamel sos için 2 yemek kaşığı sana margarini eritin, içine 2 yemek kaşığı un ilave edip kavurmaya başlayın.

Un kavrulunca içine azar azar süt ekleyip karıştırın.

Tuzunu da ilave edip koyu bir kıvama gelene kadar pişirin. Soğumuş beşamel sosu beyaz peynirle karıştırın.İçi boşalan domateslerin içine doldurun.Üzerine dolmalık fıstık ve kıyılmış maydanoz ekleyip servis yapın.