



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEZELYELİ DOMATES DOLMASI

6 adet domates
7 adet mantar
1 adet kuru soğan
2 diş sarımsak
1 adet soğan
1 adet kırmızı biber
1 adet patates
2 adet patlıcan
3 dal dereotu
3 dal maydanoz
1 tutam fesleğen
1 çay bardağı zeytinyağ
1'er çay kaşığı tuz karabiber

Tavanın içine biraz zeytinyağı koyuyoruz. Üzerine doğranmış kırmızı biberi, mantarı, bezelyeyi ve rendelenmiş çiğ patatesi ilave edip soteliyoruz. Tuzunu, karabiberini koyup piştikten sonra ocağın altını kapatıyoruz. Biraz soğuduktan sonra dereotu ve maydanozu harcımıza ilave ediyoruz. Daha sonra bu harçla domateslerin içini dolduruyoruz. Üzerine rendelenmiş kaşar peyniri koyuyoruz. Fırın kabına alıyoruz. Kabin içine az su, az çiçek yağı döküyoruz ve 150 derece fırına gönderiyoruz. Oyduğumuz domateslerin iç kısmını ince doğradıktan sonra tavaya az zeytinyağı, ince doğranmış fesleğen, tuz, karabiber, az miktarda su koyup kaynatıyoruz. Üzerine domates dolmalarını koyuyoruz. Kenarlarına közlenmiş, parmak şeklinde kesilmiş patlıcanlar koyup dere otu ile süsleyip servis ediyoruz.