



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOLDURULMUŞ DOMATESLER

Malzemesi:

2 adet küçük soğan,
2 çorba kaşığı margarin,
150 gr. gravyer peyniri,
1 demet maydanoz,

Ayrıca:

12 adet domates,
kızartmak için zeytinyağı,
4 adet küçük patates.

Üzerine:

1 çay bardağı süt
3 yumurta
bir kaç diş sarımsak
tuz ve kırmızı biber

Hazırlanışı:

Soğanı ince rendeleyin. Margarinı bir tavada kızdırarak soğanları içine atın ve kızartın. Soğanın üzerine tuz ve kırmızı biber ekin. A-teşten indirin. Peyniri küçük kareler halinde kesin. Maydanozu yıkayın, bir kâğıt peçete üzerinde kuruttuktan sonra ince ince kıyın. Her ikisini de soğan ile karıştırın. Domatesleri yıkayın ve kurutun. Saplarını çıkarın. Bir tatlı kaşığı ile dikkatlice domateslerin içlerini boşaltın. Önceden yağladığınız kabın içine domatesleri sıralayın. Yukarıda verdiğimiz tarife göre hazırladığınız iç malzemeyi domateslerin içine doldurun. Patatesleri soyduktan sonra küçük parçalar halinde kesin, yıkayın ve kuruttuktan sonra domateslerin etraflarına yerleştirin. Üzerine dökmek için, sütü ve yumurtayı bir kabın içinde iyice karıştırın. Havanda dövdüğünüz sarımsağı buna karıştırın. Bu karışımı domateslerin üzerine ve patateslerin üzerine dökün. Tuz ve biber ile tatlandırın. Tepsiyi orta dereceli fırına sokarak pişirin. Sıcak olarak servis yapın.