DOMATES DOLMASI

6 tane iri domates
Yarım kilo dana eti
1 tane soğan
5 tane yeşil biber
Yarım çay bardağı Bizim Ayçiçek Yağı
Tuz
Karabiber
Sosu için: 2 su bardağı Ülker İçim Süt
2 kaşık Bizim Mutfak Un
Tuz
250 gr. kaşar peyniri

Et küçük küçük doğranır ve yağlanmış tavaya atılır. 1 çay bardağı su ilave edilerek orta ateşte ağzı kapalı olarak pişirilir. Suyunu çekince içine soğan doğranır ve 2 dakika kavurduktan sonra yeşil biber, tuz ve karabiber ilave edilir. 2 dakika da böyle kavurularak, altı kapatılır. Domatesler üst tarafindan açılır ve içi çıkarılır. Yağlı kağıt serilmiş tepsinin içine domatesler dizilir ve içine etler doldurulur. Daha sonra 200 derecelik fırına verilir. Küçük bir tencereye 2 bardak süt ve un koyulur, azıcık da tuz eklenir. Kaynayıncaya kadar karıştırıldıktan sonra ocaktan alınır. 20 dakika pişen domatesler fırından çıkarılır, her birinin üstüne 2 yemek kaşığı sos dökülür ve tekrar fırına verilir. 5 dakika daha pişirilir. Kaşar peyniri rendelenir ve herbir domatesin üstüne dökülür. Daha sonra tekrar fırına verilir ve 3 dakika sonra çıkarılır. Sıcak servis yapılır.

Öneriler: Sıcak yenirse daha leziz olur. Bu yemek klasik dolmalardan farklı olarak, görüntü ve tadıyla öne çıkyor.

© lezzetler.com tarif no:29811 • adı:Domates Dolması • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:24.04.2024 - 09:08