



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATES TAVASI

Gülay Cemek

2 soğan

1 çay kaşığı karabiber

Yarım kg koyun kıyması

1 tatlı kaşığı Yonca domates salçası

12 orta boy olgun domates

Tuz

Soğanları incecik kıyın. Tuz ve karabiber ile yumuşayana kadar ovun. Kıyma ve salçayı da katıp yoğurun. Domatesleri yıkayın. Kabuğunu soymadan sap kısmının üzerinden büyüklüğüne göre iki veya üç yerinden kesin. Tam ayırmayın, birbirine bitişik kalsın. Kıymadan ceviz büyüklüğünde yuvarlak köfteler hazırlayın. Bu köfteleri domateslerin içine yerleştirin. Hepsini kalın tabanlı bir tepsiye dizin. Tuz serpin. Üstüne bir kapak örtün. Orta ateşte yaklaşık yarım saat kadar pişirin. Daha sonra sıcak fırına sürerek üstlerinin renk alması için 10-15 dakika fırınlayın.