



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATESLİ EKMEK TARTI

1 su bardağı kiraz domates
10-12 dilim tost ekmeđi
2 adet kabak
1 su bardağı ezilmiş beyaz peynir
3 adet yumurta
6-7 dal kıyılmış dereotu
1 ay kaşığı rendelenmiş muskat
2 orba kaşığı zeytinyağı
1 orba kaşığı tereyağı
Tuz ve karabiber

Ekmek dilimlerinin kenarlarını kesin. Rendelenmiş kabak, beyaz peynir, yumurta, dereotu, muskat, zeytinyağı, tuz ve karabiberi karıştırın. Derin bir fırın kabını tereyağı ile yağlayın, dibini ekmekle kapatın. Kalan dilimleri kabın kenarlarına balık sırtı şeklinde dizin. Harcın yarısını kaba dökün. Üzerine ikiye bölünmüş kiraz domateslerin yarısını dizip kalan harcı koyun. Kalan domatesleri üzerine yerleştirin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 45 dakika pişirin.



Fotoğraf "Göksen" tarafından gönderildi. 25.07.2015