



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ETLİ DOMATES DOLMASI

6 adet domates  
250 gr. kıyma  
1 adet soğan  
1/2 çay bardağı pirinç  
2 çorba kaşığı salça  
1/2 demet maydanoz  
1 çorba kaşığı sıvı yağ  
Tuz, karabiber

Domateslerin üst kısımlarını kapak şeklinde kesin. İçlerini bir kaşıkla çıkarıp tuz serpin. Kıyma, kıyılmış soğan, pirinç, bir çorba kaşığı salça, kıyılmış maydanoz, tuz ve karabiberi karıştırın, domateslere paylaşırıp kapaklarını kapatın. Kalan salçayı sıvı yağda kavurun, üzerine domatesleri yerleştirin. Domateslerin yarısına gelecek kadar sıcak su ekleyerek pişirin.



Fotoğraf "çingül" tarafından gönderildi. 06.07.2015