



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRIN DOMATES

90 gr (6 çorba kaşığı) tereyağı
2 iri soğan (halka halka doğranıp halkaları birbirinden ayrılmış)
10 iri domates (dilimlenmiş)
2 orba kaşığı doğranmış taze fesleğen yada 2 tatlı kaşığı kurutulmuş fesleğen
6 tane karabiber
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı şeker
1 su bardađı bayat ekmek içi

önce fırınınızı orta sıcaklığa (200°C) getirip ısıtınız. 1 çorba kaşığı yağ ile ateşe dayanıklı bir cam kabı hafif yağlayınız.

2 orba kaşığı yağ büyük biri tavada hafif ateşte eritiniz. Soğan halkalarını katıp 10 dakika pembeleşinceye kadar kavurunuz. Tavayı ateşten indiriniz.

Yağladığınız cam kaba bir sıra kavrulmuş soğan koyup üstüne biraz fesleğen serpiniz; üstüne bir sıra domates dilimi dizdikten sonra biraz biber, tuz ve şeker serpiniz. 1 çorba kaşığı tereyağı küçük parçalara bölerek, bunların üstüne serpiştiriniz. Bütün malzeme bitince aynı biçimde katlar yapınız.

En üste ufalanmış ekmek içi serpip kalan tereyağı koyunuz. Kabı fırına sürüp 30 dakika pişirdikten sonra sıcak olarak servis ediniz.

Not: Fesleğenle fırınlanmış domates ve soğan, rosto ve tavuk yemeklerinize garnitür yapabilirsiniz.