



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA SARIMSAKLI DOMATES GARNİTÜRÜ

8 adet domates
20 diş sarımsak
3 dal taze kekik
50 gr yağ
Karabiber
Tuz

Fırın tepsinizi yağlayın. Üzerine sekiz adet domatesi boyuna iki parçaya kesip, yerleştirin. Üç dal taze kekiği domateslerin üzerine dağıtın. Biraz çekme karabiber ve çekme tuz serpin. Domateslerin etrafına 20 diş kabuğu soyulmamış sarımsağı dağıtın. Yağı tüm tepsinin etrafında gezdirip, alttan ve üstten yanan fırında 220 derecede 45 dakika pişirin. Domatesleriniz ufaksa bu süre kılacaktır. Servis yapmadan evvel fırında rengi değişmiş kekikleri tat versin diye tepsinin tabanına indirip, taze kekikler ekleyin.