



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KEÇİ PEYNİRLİ KURU DOMATES DOLMASI

10 adet kurutulmuş domates  
300 gr yumuşak keçi peyniri  
2 dal mercanköşk  
2 dal taze kekik  
Yarım yemek kaşığı yağ

Domatesleri kaynayan suda üç dakika haşlayıp süzün. Ayrı bir tencerede margarinı ısıtın ve keçi peynirini iyice ezip margarin ile 3 dakika orta ateşte harmanlayın. mercanköşk ve kekik ilave edin. Hazırladığınız harcı domateslerin içine paylaşırın. Önceden ısıtılmış fırında peynirler kızarıncaya kadar pişirin. Sıcak servis yapın.

