



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ DOMATES DOLMASI

Gülhan Kara

4 adet domates
100 gr beyaz peynir
50 gr lor peyniri
2 çorba kaşığı labne peyniri
2-3 dal taze fesleğen
2 çorba kaşığı çekilmiş ceviz içi

Domateslerin tepesini kapak şeklinde kesip alın. İçlerini dikkatlice çıkarıp domatesleri bir tabağın içine ters kapatın.

Peynirleri, ceviz ve kıyılmış taze fesleğenle karıştırın. Karışımı domateslerin içine doldurun.

Philips airfryer'in pişirme haznesini çıkarın. Bir mutfak fırçası kullanarak haznenin dibini hafifçe yağlayın.

Domatesleri pişirme haznesine yerleştirin. Isıyı 180 dereceye getirin.

Piştirmeyi başlatmak için zamanlama düğmesini 15 dakikaya ayarlayın. Ilık veya soğuk servis edin.

Not: Aynı tarifi dolmalık, yeşil, sarı, kırmızı biberlerle de deneyebilirsiniz.

