



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ DOMATES DOLMASI

4 Adet orta boy domates
1 orba kaşığı fesleğen
6 orba kaşığı bayat ekmek içi
4 orba kaşığı parmesan ya da rendelenmiş kaşar peyniri
3 orba kaşığı zeytinyağı
Karabiber
Tuz

Domatesleri yıkadıktan sonra bir tatlı kaşığı yardımı ile ilerini boşaltın ve tuzlayın. Derin bir kabın içerisinde ekmek kırıntıları, fesleğen, tuz, karabiber ve zeytinyağını iyice karıştırın. Kaşıık yardımı ile hazırladığınız harcı domateslerin içine doldurun ve üzerinden bastırın. (Alt kısımlarının boş kalmaması için) Isıya dayanıklı, yağlanmış fırın kabına domatesleri yerleştirin, üzerlerine peynir serpip önceden orta derecede ısıtılmış fırında 12 dakika pişirin. Sıcak olarak servis yapın.