



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

YUMURTALI DOMATES DOLMASI

6 kırmızı sert ve irice domates
6 yumurta
1,5 çorba kaşığı tereyağı veya margarin
2- 3 sivri biber
Tuz
Karabiber

Domatesler yıkanıp üst kısımlarından yarım kapak kaldırılır. İçi kaşıkla boşaltılıp biraz tereyağı konur. İçlerine birer yumurta kırılıp kenarlarına ince doğranmış sivri biber konur. Tuz, karabiber serpilir. Fırında yumurtalar yumuşak pişinceye kadar tutulur.

Not: İstenirse yumurtaların üzerine biraz rende kaşar da serpilir.

[ML® Yumurtalı Domates Dolması için tıklayın](#)
