



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUMURTALI DOMATES DOLMASI

- 1 tatlı kaşığı tereyağı
- 1 büyük domates
- 2 diş sarmısak (dövülmüş)
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 30 gr. jambon ya da salam (doğranmış)
- 4 yumurta
- 4 çorba kaşığı acı krema (çok az ısıtılmış)
- 4 tatlı kaşığı kuru fesleğen
- ¼ su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

Önce fırınınızı 180 derecede ısıtınız. Büyük bir fırın tepsisini 1 tatlı kaşığı tereyağıyla yağlayıp, bir kenara bırakınız. Keskin bir bıçakla domateslerin üstlerini kesip atınız, içlerini de oyup atınız. Sonra domatesleri ters olarak bir kağıt üstüne dizip sularının süzülmesini sağlayınız. Suları süzülen domatesleri fırın tepsisine oyuk kısımları üste gelecek biçimde dizerek içlerine sarmısak, tuz ve biber serpiniz. Her domatesin içine jambon ya da salamın ¼ ünü koyunuz. Üstlerine sarı dağılmadan birer yumurta kırınız. Yumurtaların üstüne birer çorba kaşığı krema koyup fesleğen ve kaşar peyniri serpiniz. Tepsiyi fırının ortasına sürüp yumurtaları 10 dakika pişiriniz. Tepsiyi fırından alıp, domatesleri servis tabağına aktararak servis ediniz.

