



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAGET DOLMASI

2 adet baget ekmeđi
1 demet pazı
1 adet taze sođan
2 su bardađı rendelenmiş kařar
1 tatlı kaşığı pul biber
Yarım tatlı kaşığı tuz

Önce iç hazırlanır; pazılar yukanır, çok ama çok ince kıyılır. Üzerine tuz eklenir ve gevşeyene dek ovulur. Çıkan suyu sıkarak atılır. Sonra kıyılmış taze soğan, rendelenmiş kaşar peyniri ve pul biber katılır, güzelce harmanlanır. Her bir baget ekmeği 6 parçaya kesilir. İçinin bir kısmı oyularak çıkarılır ve dikey olarak tepsiye dizilir. Bu oyuklara hazırlanan iç paylaşılır. 180 derece fırında biraz kızarana kadar pişirilir.