



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## BALLI SUSAMLI DOMATES (FAS)

Ahmet Sarıkaya

1 kg domates  
Yarım çorba kaşığı tuz  
1 çay kaşığı karabiber  
Yarım su bardağı zeytinyağı  
1 tatlı kaşığı bal  
Yarım çay bardağı kıyılmış kişniş sapı  
2 çorba kaşığı susam tohumu

Toprak pişirme kabına tuzu, karabiberi, kıyılmış kişniş saplarını yerleştirin. Domatesleri ikiye böldükten sonra üzerlerine eşit miktarda bal gezdirin. Bu domatesleri de toprak kaba yerleştirdikten sonra 80 derecelik fırında pişmeye bırakın. Domateslerin kabukları soyulmaya başladığında fırından alın. Servis tabağına yerleştirdiğiniz domateslerin üzerine pişirme suyundan gezdirin ve susam tohumu ile servis yapın.

