



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CİĞERLİ DOMATES DOLMASI

750 gram kuzu ciğeri
10 adet orta boy domates
4 adet soğan
2 adet sivri biber
Yarım bardak ayçiçek yağı
200 gram kaşar peynir

Ciğerleri ufak ufak doğrayıp yıkayın ve süzdürün. Yağda kavurun. Kendini topladığı anda soğanı doğrayıp ilave edin. Domateslerin içlerini oyup içlerini biberlerle beraber ciğere ilave edin. 20 dakika daha kavurun ve kenara alın. Oyduğunuz domateslerin içini ciğerlerle doldurun. Üzerlerine dilim kaşar koyun ve fırına verin. Kaşarları az pembe olunca çıkarın.