



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## DOLDURULMUŞ DOMATES

### Malzemesi:

4 adet yumurta  
4 adet olgun domates  
tuz ve karabiber  
90 gr. yumuşak tereyağı  
30 gr. kaşar peyniri  
1 çorba kaşığı kıyılmış maydanoz  
4 çorba kaşığı yoğurt

### Hazırlanışı:

Domateslerin üst kısımlarını keserek birer kapak çıkartın. İç kısımlarındaki etin bir kısmını ve çekirdeklerini oyarak temizleyin. Domatesleri yağlanmış tepsiye dizin. Domateslerin iç kısımlarına tuz ve karabiber serpin. Yumuşak tereyağından birer parça domateslerin içine koyun. Her domatesin içine bir yumurta kırın. Üzerlerine rendelenmiş peynir ve maydanoz serpin. Kalan tereyağını da koyup sıcak fırında 20 dakika pişirin. Sıcak olarak servis yapın.