



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMAT YÜREĞİNDE YUMURTA

4 adet orta boy domates
4 adet yumurta
4 tatlı kaşığı sıvıyağ
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz

Domatesler arkasından kesilir ve içler, oyulur. Domatesler ters çevrilir ve 5 dakika bekletilir. Sonra içlerine yağ tuz ve karabiber konur. Son olarak yumurta kırılır. Kasilen kısım kapatılır. Yağlanmış fırın kabına dizilir. 190 derecede 25 dakika pişirilir.
