



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## DOMATES DOLMASI

8 Domates (irice)  
2 Kaşık un  
1 Bardak süt  
2 Kaşık gravyer rendesi  
1 Fincan tereyağ  
1 Demet maydanoz  
2 Su bardağı mantar  
tuz, biber.  
1 Su bardağı Tulum peyniri

8 domatesin tepesini kesip içini oyun. 1 bardak süt, 2 kaşık tereyağı, 2 çorba kaşığı unu iyice karıştırın. Mantarı dilimleyip 2 kaşık tereyağında kavurun. Üzerine maydanoz serpin. Tulum peyniri ve gravyer rendesini ezerek karıştırın. Bunu hazırladığınız sos ve mantarlarla karıştırıp tuz ve biberini koyarak domateslere doldurun. Tepsiyi iyice yağladıktan sonra domatesleri yerleştirip kapaklarını kapatın. Orta sıcaklıktaki fırında yarım saat pişirin. Domatesler ezilip erimeden çıkarın.