



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATES DOLMASI

5 adet büyük domates
2 kibrit kutusu büyüklüğünde beyazpeynir rendesi
5 adet yumurta
Yeteri kadar tuz
Karabiber
Maydanoz

Domatesleri yıkayıp, temizleyiniz. Üstlerinden kapak gibi bir parça kesiniz, içini delmeden boşaltınız. Yumurtaları bir kâseye kırınız. Tuzu, maydanozu, peynir rendesini ilave edip, çatala karıştırınız. İçleri oyulmuş domatesleri fırın tepsisine yerleştiriniz. Hazırladığınız yumurtalı peynir içini kaşıkla domateslerin içine yerleştiriniz. Domateslerden çıkan içleri ezerek sulandırınız. Kaşıkla bu sulu domatesi, doldurduğunuz için üzerlerine dökünüz. Tepsiyi orta hararetle fırına sürünüz. Yumurtalar katılaşıncaya kadar pişiriniz. Tepsiyi fırından alıp domatesleri sıcak servis tabağına diziniz. Üzerini dereotu ve maydanozla süsleyip sıcak sıcak ikram ediniz.