



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATES DOLMASI

5 adet domates
250 gr. beyaz peynir
2 adet sivri biber
2 adet yumurta
1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber

Domateslerin kapaklarını kesip, içlerini düzgünce oyalım. Peynirleri iyice ezip içine ince ince sivri biberleri doğrayalım. Pul biberi ilave edelim. Yumurtaları da içine ekleyip iyice karıştıralım. Düzgünce domateslerin içine dolduralım. 200° fırında 15 dakika pişirelim. Piştikten sonra maydanoz ile süsleyip servis yapalım.
