



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## DOMATES DOLMASI

15 adet domates  
350 gram koyun kıyması  
3 sivribiber  
1 soğan  
1 bardak pirinç  
1 demet maydanoz  
1 demet dereotu  
3 kaşık margarin  
yarım çorba kaşığı domates salçası  
1 çay kaşığı karabiber  
1 çay bardağı su  
yeterince tuz

Domatesleri yıkadıktan sonra sap kısmından çay kaşığı ile içlerini boşaltalım. Derin bir kaptaki kıyma, çıkardığımız domates içleri, ince doğranmış soğan, pirinç, kıyılmış maydanoz, dereotu, karabiber, 1 kaşık yağ, su ve tuzu karıştıralım. Kalan yağı ve salçayı tencerede hafifçe kavuralım. Domatesleri hazırladığımız harç ile doldurup tencereye dizelim. Ağzını kestiğimiz kapaklarla kapatıp üzerine çıkmayacak kadar su ilave edelim. Hafif ateşte pirinçler yumuşayınca kadar pişirelim.

[ML® Pürelili Domates Dolması için tıklayın](#)