



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

DOMATES DOLMASI

1 kilo domates
2 diş sarımsak
1 kaşık margarin
4 bardak küp şeklinde doğranıp kızartılmış ekmek kırı
Maydanoz

Domatesleri üstten bir santim kesin, kaşıkla içini oyun. Domateslerin içini küçük küçük doğrayıp bir kenara koyun. Tavada margarin ve sarımsağı çevirdikten sonra, domates içi ve yeşil biberi ekleyip pişirin. Kızarmış ekmek kırırlarını ve maydanozu ekleyin. Domatesleri bu karışımla doldurun ve ısıya dayanıklı bir kaba yerleştirin. 180 derecelik fırında 10-15 dakika pişirin.

[ML@ Domates Bastı için tıklayın](#)

[ML@ Domates Bastı \(görsel\)](#)