



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## DOMATES FIRIN

160 gr tonbalığı konservesi  
2 adet domates  
50 gr çerkez peyniri  
1 adet haşlanmış yumurta  
15 gr LUNA (1 çorba kaşığı)  
3 adet taze soğan  
5-6 adet siyah zeytin  
1 çorba kaşığı galeta unu  
1 çorba kaşığı kıyılmış dereotu

Tonbalığını ufalayın. Yumurta, taze soğan ve çekirdeği çıkarılmış siyah zeytinleri küçük küçük doğrayın. Büyük domatesleri ortadan ikiye kesin. Tonbalığı, taze soğan, yumurta, Luna, galeta unu, zeytin, dereotunu karıştırın. Kubbe gibi domateslerin üzerine doldurun. Özerlerine yuvarlak bir dilim çerkez peyniri koyup 180 derece ısıtılmış fırında 13 dakika pişirin.

Not: Domateslerin fırın tepsisinde ve piştikten sonra servis tabağında devrilmeden düz durmaları için bıçakla altlarından hafifçe keserek düzleştirin. Tonbalığı suyun yüzeyine yakın yerlerde yüzdüğü için dip balıklarına göre daha siyah etlidir. Siyah etli balıklar daha yağlı, dolayısıyla da daha lezzetli olurlar. Domates, içinde tabii olarak bulunan asitler nedeniyle yemeklerin daha geç pişmesine neden olur. Aceleniz olduğu zaman domatessiz yemek pişirmek size yaklaşık 20 dakika zaman kazandırır.

