



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATES KEBABI

1 paket Banvit Bandırma Köfte
6 adet orta boy domates
100 gr beyaz peynir (6 adet köfte ebadında kesilmiş)
3 çorba kaşığı yoğurt
2 çorba kaşığı un
4 diş sarımsak
1 adet yumurta
200 ml piliç suyu (ılık)
3 sap maydanoz (yapraklanmış, iri kıyılmış)
Tuz, tane karabiber (arzu edilen miktarda, dövülmüş)

Domateslerin üzerlerini kapak şeklinde kesip, içlerini oyun.
Domateslerin her birine, aralarına peynir dilimi yerleştirerek, 2'şer adet köfte koyun.
Yoğurt, un, sarımsak ve yumurtayı çirpin. Çırpıma devam ederek piliç suyunu akıtıp, yedin.
Yoğurtlu kaşımı, domatesleri alacak ebatta bir fırın kabına boşaltıp, üzerine domatesleri yerleştirin.
Önceden ısıtılmış 170 °C fırında, 15-20 dakika pişirin. Üzerlerine maydanoz serperek, sıcak servis yapabilirsiniz.