



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## DOMATES MUSAKKASI

Milli Eğitim Bakanlığı  
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi  
Ankara 2006

8 adet orta boy domates  
250 gr yağlı kıyma  
3 orta boy soğan  
1 tatlı kaşığı tuz  
1 yemek kaşığı çam fıstığı  
1 yemek kaşığı kuş üzümü  
½ çay kaşığı karabiber  
1 çay kaşığı kırmızı biber  
1 çay kaşığı kekik ve tarçın  
1-2 yemek kaşığı galeta tozu

Domatesler yıkanır ve sap kısmından kapak açılarak içi oyulur  
İnce doğranmış soğan, kıyma, çam fıstığı, kuş üzümü ve baharatlar eklenerek ateşten alınır.  
Domateslerin oyulan kısımlarına harç doldurulur.  
Yağlanmış tepsiye dizilir.  
Ayrı bir kabta domatesin içinden çıkanların yarısı bir miktar et suyuyla ezilerek tepsiye dökülür.  
Domateslerin üzerine galeta tozu serpilir.  
Fırında domatesler yumuşayınca kadar pişirilir.