



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## DOMATES SUFLESİ

6 çok iri ya da 12 orta boy domates  
30 gr. (2 çorba kaşığı) tereyağı  
30 gr. (1/4) su bardağı un  
2 çorba kaşığı ekşi krema  
2 çorba kaşığı kaşar peyniri rendesi  
1 kahve kaşığı hindistancevizi rendesi  
1 çay kaşığı toz hardal  
1 tatlı kaşığı tuz  
1 çay kaşığı karabiber  
4 yumurtanın sarısı  
5 yumurta akı (iyice çırpılmış)

Önce fırınınızı yüksek sıcaklığa (220 derece) getirip ısıtınız. Domatesleri ortalarından kesip içlerini ve çekirdeklerini çıkarınız. Domates içlerini küçük bir tencereye koyup hafif ateşe oturtunuz. 3 dk. pişirip ateşten alarak, ince süzgeçten küçük bir kaseye geçirip süzünüz. Süzgeçte kalan posayı atıp hazırladığınız domates salçasını bir kenara bırakınız. Küçük bir tencerede, yağı orta ateşte eritin. Yağ eriyince tencereyi ateşten alıp tahta kaşıkla unu karıştırarak koyu bir bulamaç yapınız. Hazırladığınız domates salçasını ve kremayı yavaş yavaş sürekli karıştırarak katınız. Tencereyi ateşe oturtup 2 dk. hafif ateşte pişirerek peynir, hindistancevizi, hardal, tuz ve karabiberi ekleyiniz. Tencereyi ateşten alıp sosu 5 dk. ılınmaya bırakınız. Yumurta sarılarını birer birer tencereye ekleyip iyice karıştırınız. Madeni bir kaşıkla yumurta aklarını da katınız. Oyulmuş domateslerin içlerini kâğıt havluyla kurulayıp tenceredeki karışımla içlerini doldurunuz. Domatesleri fırın tepsisine yerleştirdikten sonra fırında 5 dk. pişiriniz. Fırının sıcaklığını orta sıcaklığa düşürüp domatesleri 15-20 dk. daha, üstleri nar gibi olana kadar pişiriniz. Tepsiyi fırından çıkarıp iki kaşıkla domatesleri ısıtılmış bir servis tabağına yerleştirerek, hemen servis ediniz.