



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## DOMATES TAVASI (ŞANLIURFA)

<https://www.urfaurfa.com>

500 gr. Kıyma  
12 adet domates  
1 adet kuru soğan  
1 tutam maydanoz  
2 yemek kaşığı sıvı yağ  
1 tatlı kaşığı domates salçası  
1 çay kaşığı yenibahar  
Karabiber, tuz

Soğan ve maydanoz ince ince doğranır. Kıyma çukur bir kaba alınıp yağ, soğan, domates salçası, baharat, domates salçası, tuz ve maydanoz eklenip yoğrulur. Domatesler parçalara ayrılmadan bıçakla iki yerinde yarılır. Aralarına hazırlanan kıymalı harç doldurulur. Yan yana teflon tavaya dizilir. Tava bir kapakla kapatılıp su eklemekten çok kısık ateşte domatesin kendi suyuyla 2-3 saat pişirilir.