



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## DOMATES TEPSESİ MUSAKKASI

1.5 kilo domates  
1 ay bardağı sıvıyağ  
250 gr kıyma  
4-5 adet soğan  
1 fincan pirinç  
Kıyılmış maydanoz  
Tuz, karabiber

- 1- Soğanlar doğranır. Tencereye sıvıyağ, soğan ve kıyma konulup kavrulur. Bir miktar kavrulunca tuz, yıkanmış pirinç, kıyılmış maydanoz katılır. Karabiber ilave edilip ateşten alınır.
- 2- Domateslerin üzerinden bir kapak açılır. İçi ve çekirdekleri oyulup boşaltılır.
- 3- Pişirilen kıymalı iç domateslerin içine doldurulur. Domatesin üstünden çıkarılan kapak tekrar oturtulur. Domatesler tepsiye dizilir.
- 4- Salça su ile karıştırılıp domateslerin üzerine dökülür. Kızgın fırına verilip pişirilir.