



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

DOMATES TEPŞİ MUSAKKASI

Soğan ile kavrulmuş bol yağlı kıymayı fıstık, üzüm, kıyılmış maydanoz ve baharat ile karıştırınız. Düzgün ve iri domatesleri ayırınız. Bunların üzerlerinden kapak açınız, içi ve çekirdeklerini boşaltınız. Daha önce hazırlamış olduğunuz kıymalı içi bu kapakları açılmış domateslere doldurup kapayınız. Sonra bunları bir tepsiye diziniz. Domates salçası ile karıştırılmış yağlı et suyunu da üzerine ilave ediniz. Pişmek üzere tepsiyi fırına sürünüz.

Not: Fırına sürülürken domateslerin üstüne peksimet tozu ekilirse domates tepsi musakkasının tadı daha lezzetli olur.
