



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATES VE MANGOLU CARPACCIO

<https://www.elele.com.tr>

4 domates
2 mango
350 gr beyaz peynir
8 dilim biberli rozbif
Taze çekilmiş karabiber
Zeytinyağı
Birkaç dal taze kekik
Nane yaprakları

Domatesleri yıkayıp 1 cm boşluk bırakarak kapak kesin. İçlerini kaşıkla oyarak çıkartın ve tuz, karabiber serpiştirin. Beyaz peynirin 1/3'ünü ayırıp kalanını bir kaseye alarak ufalayın. Taze kekik yaprakları, karabiber ve 2-3 yemek kaşığı zeytinyağı ekleyerek karıştırın. Peynir karışımını domateslerin içine doldurup kapaklarını kapatın. Fırın kabına yerleştirerek üzerine fırçayla zeytinyağı sürün ve 200 derece fırında 15-20 dakika pişirin. Mangonun kabuğunu soyup ince dilimleyin ve servis tabağına alın. Rozbifleri ve beyaz peyniri yerleştirin. Zeytinyağı gezdirip taze çekilmiş karabiber serpiştirin ve doldurulmuş domatesler ile birlikte servis yapın.

