



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATESLİ EKMEK BÖREĞİ

1 kg domates
4 adet ıslatılmış ekmek içi
4 yumurta
Yarım demet maydanoz
1 su bardağı beyaz peynir veya kaşar rendesi
Tuz
Pulbiber

Domateslerin kabuklarını soyup, küp küp doğrayın.
Süzgeçte 5 dakika bekletip, bir kaba alın.
İçine yumurta, ekmek içi, tuz, karabiber, peynir, kırmızıbiber ve maydanoz koyun.
Yağlanmış tepsiye döküp, 180 derece fırında pişirin.