



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ENDÜLÜS USULÜ ETLİ DOMATES DOLMASI

Kullanılacak malzeme (6 kişi için):
Aynı irilikte olgun ve sert (salatalık) 6 domates,
250 gram yağlı koyun kıyması,
100 gram çoban sucuğu,
2 yumurta,
yeteri kadar kurutulmuş ekmek tozu,
2 dilim bayat ekmek,
yeteri kadar süt,
1 demet maydanoz,
1 baş ufak soğan,
1 diş sarımsak,
yeteri kadar zeytinyağı ve et suyu,
1 tutam karabiber
yeteri kadar tuz.

Yapımı: Soğanla sarmısağı rendelemeli. Koyun kıymasını üç defa makineden geçirmeli. Bayat ekmek dilimlerini sütte ıslatmalı. Domatesleri iyice yıkadıktan sonra üstten birer kapak kesip çıkarmalı. Sonra bu boşluktan yararlanarak dışlarını zedelemeyen içlerini boşaltmalı, tuzladıktan sonra eğik bir tabağa başaşağı oturtmalı. Bir tavaya üç çorba kaşığı zeytinyağıyla rendelenmiş soğan ve sarımsağı koymalı. Karıştırarak bunları kavurmalı. Renkleri pembeleşince kıymayı katmalı. Tuzlayıp biberlemeli. Vakit vakit karıştırarak soğanlı kıymayı kavurmalı. Buna sıkılarak sütü çıkarılmış ve ufalanmış bayat ekmeği katıktan bir süre sonra kıyılmış sucukla maydanozu katıp karıştırmalı ve tavayı ateşten indirmeli. Kıyma karışımı soğuyunca 2 yumurtanın sarısıyla bir yumurta akını katmalı. Karı. şım birbirine iyice bağlanıncaya kadar bunları karıştırmalı. Sonra domatesleri bu içle taşarcasına doldurmalı. Domateslerin ağız yerlerini kurutulmuş ekmek tozu serptikten sonra bu dolmaları pyrex bir kaba düzenli bir biçimde yerleştirmeli. Kaba ve domateslerin üstüne biraz zeytinyağı döktükten sonra pyrex kabı orta ısıli bir fırına sürmeli. Domateslerin üstünü vakit vakit pyrex tabakta biriken salçayla veya sıcak et suyuyla ıslatarak dolmayı 25 dakika kadar fırında tutmalı. Sonra kabı fırından alıp sofraya çıkarmalı ve sıcak sıcak servis yapmalı.