



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ETLİ DOMATES DOLMASI

Malzeme:

6 orta boy domates
8 çorba kaşığı margarin
2 soğan
300 gr koyun kıyması
2 çorba kaşığı pirinç
2 çay kaşığı tuz
1/2 çay kaşığı karabiber
1 demet maydanoz
1/2 demet nane

Yapılışı:

Domateslerin alt tarafı, kapak şeklinde ve ayrılmadan kesilir. Kenarları biraz oyulur ve yandan, ucu sivri bir bıçak sokularak içi çıkarılır. Tepsie dizilir. Soğan rende yapılır. Yağ ile pembeleşinceye kadar kavrulur. Bütün domatesin içinden çıkartılmış olanlar, ufak ufak kesilerek ilave edilir.

Kıyma, tuz, karabiber ilave edilerek 15 dakika tekrar kaynatılır. Ateşten indirilir, kıymanın salçası, domates olan tepsie süzdürülür. Kıymanın içine haşlanmış pirinç, ince kesilmiş maydanoz, nane konur. Domateslerin içi doldurulur. Üzerlerine tuz serpilir. Orta fırında 30 dakika pişirilir.