



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA DOMATES DOLMASI

Kırmızı ve düzgün domateslerden yeteri kadar ayırınız. Domateslerin ağızlarından bir tarafına tutturulmuş kapaklar açıp içlerini boşaltınız. Çentilmiş soğan, ince doğranmış sarımsak ve yeteri kadar kıymayı zeytinyağında pembece kavurunuz. Kavurma sırasında indirileceğine yakın içine kıyılmış maydanoz, tuz, biber ve baharat ilâve ederek birkaç kez çeviriniz. Böylece hazırlanan içi, domateslere doldurup kapaklarını kapatınız. Üzerlerine de peksimet tozu ekiniz. Sonra fırına sürerek domatesler pişene kadar fırında durdurunuz. Pişince tabaklara koyup sofraya koyunuz.

© lezzetler.com tarif no:53491 • adı:FIRINDA DOMATES DOLMASI • gönderen:Mersiye Şükranı • indirme tarihi:04.04.2025 - 13:49