



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## FIRINDA DOMATES

6 büyük domates  
125 gr. taze mozzarella peyniri  
2 çorba kasığı taze feslegen  
175 gr. yumusak yağlı ezilmiş veya rendelenmiş beyaz peynir  
Tuz, karabiber  
6 tost ekmeği

Düz durabilmeleri için domateslerin altından ince bir parça kesin. Küçük bir bıçak veya çay kasığı yardımıyla domateslerin içini çıkartın. Çıkardığınız içleri süzgeçten geçirin ve sularını süzün. Süzdüğünüz domates suyunu bir kenara ayırın. Tost ekmeğini yuvarlak veya sekili bir kalıp kullanarak daireler şeklinde kesin (işlemi bir bıçak yardımıyla da yapabilirsiniz).

Sekillendirdiğiniz tost ekmeğini tost makinesinde kızartın ve sivi yağla yağladığınız tepsiye dizin. Mozzarella peynirini robotta rendeleyin. Kenara ayırdığınız domates suyunun 100 ml'sini feslegen, beyaz peynir ve rendelenmiş mozzarella peyniriyle karıştırın. Tuz ve biber ilave edin ve domatesleri bu karışımla doldurun. İçi doldurulmuş domatesleri tepsiye dizdiğiniz tost ekmeğinin üzerine yerleştirin ve önceden 180 °C'de isittığınız fırında 20 dk. kadar pişirin. Peynir karışımı hafifçe pembeleşip erimeli ve domatesler de çok yumusak olmayacak şekilde pismelidir.

Firından aldığınız domateslerin üzerlerine sirke döküp salata yapraklarıyla servis yapabilirsiniz.

---