



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA DOMATESLİ YUMURTA

Canan Karatay

4 adet domates
4 adet yumurta
2 adet sivribiber
4 ay kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı eski kaşar
Kristal kaya tuzu
Karabiber
Pul biber

Domates ve biberleri yıkayın. Domateslerin üst kısımlarını kesin. Kaşık yardımıyla içlerini oyun. Biberleri temizleyin ve küçük küp şeklinde doğrayın. Domates içlerini de küçük küçük doğrayın, biberle karıştırın. Bu karışımdan bir iki yemek kaşığı kadar domateslerin içlerine paylaşırın. (Domateslerin yarısını geçmeyecek kadar)
Üzerlerine birer çay kaşığı tereyağı koyup, yumurtaları kırın.
Tuz, karabiber ve pul biberi serpin. Her bir domatesin üzerine 1 tatlı kaşığı rendelenmiş eski kaşarı koyun. Önceden 150 derecede ısıttığınız fırında, kaşar eriyip yumurtalar kayısı kıvamında kalacak şekilde pişirin ve servis edin.
