



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FIRINDA KAPARİLİ DOMATES

<https://www.elele.com.tr>

500 gram çeşitli renk ve türde domates  
2-4 diş sarımsak  
30 ml balsamik sirke  
30 ml zeytinyağı  
birkaç dal taze kekik  
10-15 adet kapari  
3-4 top mozzarella peyniri (isteğe bağlı)  
birkaç dal taze fesleğen

Domateslerin üzerine ince bir çizik atarak fırın tepsisine koyun. Büyük domatesleri ikiye kestikten sonra tepsiye dizin. İnce doğranmış sarımsak, zeytinyağı ve balsamik sirkeyi karıştırıp domateslerin üzerine gezdirin. Taze kekikleri ekleyin. Önceden ısıtılmış fırında, 120 derecede 30 dakika pişirin. Tepsiyi fırından çıkarıp kaparileri ekledikten sonra 20-25 dakika daha pişirin. Domateslerin içi yumuşamış olmalı, ancak şekli bozulmamalı. Tuz ve karabiberle tatlandırın. Eğer tercih ediyorsanız, ikiye böldüğünüz top mozzarellaları ekleyin. Ilıkken servis edin.

