



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA PEYNİRLİ DOMATES

1 paket Sütüş Hellim Peyniri
½ paket (250 gram) Sütüş Klasik Beyaz Peynir
5-6 adet orta boy domates
7-8 dal maydanoz, dereotu, nane, fesleğen
2 yemek kaşığı zeytinyağı
2 yemek kaşığı nar ekşisi

Sütüş Klasik Beyaz Peynir ve Sütüş Hellim Peyniri'ni rendeleyin. Domateslerin alt kısımlarını tepside dik durabilmeleri için çok az kesin. Üst kısımlarını da kesip içlerini oyun. Maydanoz, dereotu, birkaç yaprak nane ve fesleğeni ince kıyın. Kıydığınız yeşillikleri çukur bir kaba alın, üzerlerine rendelediğiniz Sütüş Hellim Peyniri'ni ve Sütüş Klasik Beyaz Peynir'i ekleyip bir kaşık yardımıyla karıştırın. Domatesleri fırın kabına alıp içlerini hazırladığınız malzemeye doldurun. Üzerlerine 2 yemek kaşığı kadar zeytinyağı gezdirip 200 dereceye ayarlanmış fırında 10-15 dakika pişirin. Fırından çıkarıp üzerlerine 2 yemek kaşığı kadar nar ekşisi gezdirdikten sonra Fırında Peynirli Domateslerinizi servis edebilirsiniz.

Not: Sütüş Hellim Peyniri yerine rendelenmiş Sütüş Örgü Peyniri kullanabilirsiniz.
