



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA YUMURTALI DOMATES DOLMASI

- 2 tane domates
- 2 tane yumurta sarısı
- 2 yemek kaşığı rendelenmiş kaşar peyniri
- 1 yemek kaşığı taze fesleğen (kıyılmış)
- 1 tutam tuz
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 çay kaşığı toz kırmızı biber

Domatesin sap kısmını kapak gibi keserek açın. Eğer büyük bir domates kullanmak isterseniz tam ortadan ikiye bölebilirsiniz.

Domateslerin içindeki sulu kısmı iyice boşaltıp, oyun. Ardından bir kağıt havluyla ıslaklığı kuruyabilirsiniz. Yumurtaların sarılarını bozmadan bir kaseye, akını bir kaseye ayırın. İstedığınız peynirleri, tereyağı, tuz ve toz kırmızı biberi çırparak karıştırın ve domatesin içine yerleştirin. En üste de yumurta sarılarını koyup en üstüne de biraz kaşar rendeleyebilirsiniz. Kıyılmış fesleğenleri de serptikten sonra üzerine biraz toz kırmızı biber serpebilirsiniz. 170 derece ısıtılmış fırında pişirin.

