



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA YUMURTALI DOMATES

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

2 büyük domates
2 yumurta
½ kase çedar peyniri
¼ kase parmesan peyniri
Tuz
Karabiber
1 tutam taze fesleğen

Fırını 180 derecede ısıtın. Domateslerin üst kısmını şapka şeklinde kesin. İçini dolmalık hazırlar gibi nazıkçe oyun. Fırın tepsisine yerleştirip içlerine çedar peynirini paylaşın. Yumurtaları domateslerin üzerine kırın. Tuz ekin ve fırına yerleştirin. 10 dakika kadar pişirdikten sonra fırından çıkarın, üzerlerine parmesan peynir serpiştirin. Birkaç dakika daha fırınlayarak yumurtalarınızı hazır hale getirin. Karabiber ve fesleğen serpiştirerek servis edin.

