GÜLLÜ DOMATES DOLMASI

6 adet düzgün domates
1 adet patlıcan
Kızartma yağı
İçi için:
3 su bardağı rende kaşar
1 su bardağı beyaz peynir
Yarım demet maydanoz
1 çay kaşığı tuz

Domatesler baş kısmından 1 parmak boyunda kesilir. Domatesler tatlı kaşığı yardımıyla oyulur ve suyunun akması için ters çevrilir. Bu arada patlıcan soyulmadan boyuna ikiye kesilir. İnce ince dilimlenir, az yağda kızartılır peynirler, kıyılmış maydanoz, tuz ve yumurta karıştırılır. Oyulan domateslere iç doldurulur ve bir fırın kabına konur. Üzeri için 1 adet dilimlenmiş patlıcan, 1 adet dilimlenmiş domates (7-8 adet) birbirine bindirerek yan yana konur. Rulo yapılarak gül şekli verilir. Domates dolmalarının üzerine bırakılır. 190 derece fırına verilir. Domates hafif solana kadar pişirilir.

© lezzetler.com tarif no:149453 • adı:Güllü Domates Dolması • gönderen:fatma hanım • indirme tarihi:29.03.2024 - 08:28