



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## GÜLSÜM DOLMA

### MALZEMELER

6 tane dolmalık domates  
yetecek kadar domates salçası  
bir çay kaşığı tuz ve şeker  
yetecek kadar mayonez  
bir çay kaşığı karabiber  
1/2 paket tereyağ  
2 tane havuç  
1 kap zeytin  
1 demet nane  
Salat yağ

### HAZIRLANIŞI

Domatesleri iyice yıkayın. İçini çıkarın. Bir tava içinde yağı yakın onun içinde karabiberle birlikte. Yandıktan sonra salçayı içine koyun 2 dakika daha karıştırın. Daha sonra hafif büyükçe bir kabin içine mayonezi koyun. Üstüne yaptığınız yağı koyun ve yağ donmadan karıştırın. Havucu rendeleyin tuz ve şeker ilave edin. Zeytinlerin çekirdeklerini ayıklayıp ezin. Havuçları ve zeytinleri kapta karıştırın. Kabin içindekileri iyice karıştırın. Domateslerin içine koyun. 6 domatesin içine de çok az salatyag ekleyin. Herbirinin üstünede bir çubuk nane koyalım ki süs olsun.