



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜVEÇTE KUŞKONMAZLI DOMATES DOLMASI

2 yemek kaşığı margarin
500 gr. Kıyma
12 adet domates
1 adet kuru soğan
1 tutam maydanoz
1 çay bardağı kuşkonmaz
1 tatlı kaşığı domates salçası
1 çay kaşığı yenibahar
Tuz
Karabiber

Soğan ve maydanoz ince ince doğranır. Kıyam çukur bir kaba alınıp margarin, soğan, domates salçası, baharat, kuşkonmaz, domates salçası, tuz ve maydanoz eklenip yoğrulur. Domatesler parçalara ayrılmadan bıçakla iki yerinde yarılr. Aralarına hazırlanan kıymalı harç doldurulur. Yan yana bir geniş bir güvece dizilir. Güveç bir kapakla kapatılıp su eklemeyen çok kısık ateşte domatesin kendi suyuyla 2,5-3 saat pişirilir.

