



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAMURLU DOMATES

MALZEMESİ:

800 gr. sert domates - 3 çay fincanı süt-150 gr. un - 2 yumurta - 1 çorba kaşığı kıyılmış maydanoz - tuz - biber - Pişirmek için zeytinyağı veya margarin.

YAPILIŞI: Domatesleri yıkayın. Parmak genişliğinde parçalar halinde kesin. Tuzlayın ve biberleyin. Dięer tarafta un, süt, yumurta, maydanoz ve tuzu karıştırın. İnce bir hamur haline getirin. Tepsiye yayın. Domates dilimlerini önce una bulayın. Sonra hamura istediğiniz bir şekil vererek yerleştirin. Önceden ısıtılmış fırına verin.
