



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAVYARLI DOMATES

Malzemesi:

4 orta boy domates,
2 haşlanmış yumurta,
limon suyu,
tuz,
biber,
1 küçük kavanoz havyar,
8 dilim ekmek,
tereyağı.
Süsleme için:
Marul yaprağı,
limon dilimleri

Hazırlanışı:

Dilerseniz domatesleri 30 saniye kaynar suya batırarak derilerini ayıklayabilirsiniz. Domatesleri ikiye bölüp içlerini çıkartın. 1 yumurtanın tamamı ile diğerinin sadece sarısını incecik doğrayıp domates içleri ile karıştırın. Limon suyunu ekleyip tuz, biber serpin. Domateslerin içine karışımı yerleştirin. Üstüne havyarı sürün ve incecik doğranmış yumurta akını serpin. Ekmek dilimlerini yuvarlak bir şekilde kesip yağlayın. Sonra içlerine domatesler oynamadan yerleşebilecek şekilde ekmek dilimlerinin ortalarını düzgün bir şekilde çıkartın. Domatesleri yerleştirip, marul yaprakları ve limon dilimleri ile süsliyerek servis edin.

ÖNERİ: Domateslerin kabuklarının çabuk soyulması için, domatesi bir kaç saniye ateşe tutun. Sonra kabuklarını bıçağın ucu ile soyabilirsiniz.