



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## JAMBONLU DOMATESLİ STROMBOLİ

3 yemek kaşığı sıvı yağ  
6 adet fesleğen yaprağı  
1 adet yumurtanın sarısı  
100 gr rendelenmiş kaşar peyniri  
5 adet dilim hindi jambon  
5 adet domates  
3 adet taze soğan  
1,5 adet ekmek hamuru  
Tuz  
Karabiber  
Pul biber  
Kekik

Soğanları ince doğrayın.

Bir tavada sıvı yağı ısıtın ve doğradığınız soğanları bu yağda 2 dakika soteleyin.

Domateslerin kabuklarını soyun ve küp şeklinde doğrayın.

Tavadaki soğanlara ekleyin ve kısık ateşte 10 dakika pişirin.

Tuz, kekik, karabiber ve pul biberle tatlandırıp soğumaya bırakın.

Ekmek hamurunu merdane yardımıyla unlanmış tezgahta dikdörtgen şeklinde açın.

Domatesli sosun bir kısmını ayırın ve geri kalanını açtığınız hamura yayın.

Jambon dilimlerini üzerine dizin.

Rendelenmiş kaşar peynirini jambonların üzerine serpiştirin.

Fesleğen yapraklarını dizin ve rulo şeklinde sarın.

Fırın tepsisine yağlı kağıt serin.

Hazırladığınız ruloyu yağlı kağıt serili fırın tepsisine yerleştirin.

Üzerine yumurta sarısını sürün.

Önceden 190 C°'ye ısıtılmış fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirin.

Fırından çıkarıp kalan domatesli sosu üzerine dökün.

Dilimleyerek sıcak servis yapın.

