



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEKİKLİ KAŞARLI DOMATES

2 adet domates
2 diş sarımsak
1 yemek kaşığı sıvı yağ
1,5 su bardağı kaşar peyniri rendesi
1 tatlı kaşığı kekik
Yarım çay kaşığı tuz
Yarım çay kaşığı pul biber

İlk olarak güzelce yıkadığımız domatesleri daireler şeklinde dilimleyelim. Domatesleri dilimledikten sonra uygun bir tavaya sıvı yağ alalım. Isıttığımız yağın üzerine domatesleri dizelim. Aralarına doğradığımız sarımsakları da koyduktan sonra domatesleri 3-4 dakika kızartalım. Alt yüzeyleri güzelce kızaran domatesleri dikkatlice ters çevirelim. Ardından üzerlerine tuz, kekik, pul biber ve rendelediğimiz kaşar peynirini ilave edelim. Tavanın kapağını kapatarak peynirler eriyinceye kadar birkaç dakika daha pişirelim. Kahvaltı sofralarınıza renk katacak kaşarlı domates tarifimiz servise hazır.

