



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIZARMIŞ DOMATES (TOKAT)

<https://esenler.bel.tr/>

- 1,5 adet bayat ekmek
- 3 adet domates
- 1 adet yumurta
- 5 çorba kaşığı ekmek ufağı
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- Sos için:
 - 1 su bardağı yoğurt
 - 3 çorba kaşığı krema
 - 1/2 demet maydanoz
 - 1 adet soğan
 - 4 diş sarımsak
 - 1 çay kaşığı karabiber, zerdeçal
 - 1 tatlı kaşığı tuz

Ekmeği dilimleyerek kenarlarını çıkartın. 8 dilimi ayırıp diğerlerini rondodan geçirin. Ekmek dilimlerini fırın tepsisine dizin, fırında kızartıp servis tabağına alın. Domateslerin kabuğunu sıcak suda soyarak 1,5 cm kalınlığında kesin. Tavaya sıvı yağı dökün, kızdırın. Domatesi önce ekmek ununa sonra çırpılmış yumurtaya bulayarak önlü arkalı kızartın. Servis tabağında ekmeklerin üstüne yerleştirin. Soğanı küp küp kesin, soteleyin. Maydanozu, baharatları ve kremayı katarak sos yapın. Servis tabağındaki domateslerin üzerine dökün. Sarımsakladığınız yoğurdu tabağın kenarına koyun. Servis yapın.

