



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LORLU DOMAT KIZARTMASI

Yarım kg çeriden büyük küçük domates
3 diş sarımsak
3 çorba kaşığı zeytinyağı
1 su bardağı lor
1 çay kaşığı kırmızı toz biber
1 çay kaşığı tuz
15-20 dal maydanoz

Domateslerin kabukları soyulur. Sarımsaklar çok ince doğranır. Maydanozlar çok ince kıyılır. Tavaya zeytinyağı bırakılır, ısınınca sarımsaklar atılır. Kokusu çıkmaya başlayınca ortadan kesilmiş domatesler dizilir. Kapak kapatılır, 5 dakika pişirilir. Sonra tuz ve toz biber serpilir. Lor peyniri atılır. Kapak kapatılır, 5 dakika daha pişirilir. Son olarak maydanoz atılır ve ocaktan alınır.