



MAKARNALI DOMATES DOLMASI

Çeyrek paket makarna
8-10 adet domates
100 gram salam
100 gram kaşar
5-6 yaprak taze fesleğen
2 çay kaşığı tuz
5 yemek kaşığı zeytinyağı

Makarnayı paketin üzerinde yazıldığı şekilde haşlayın.
Domatesleri yıkayıp tepelerini kapak gibi kesin ve içlerini bir kaşık yardımıyla oyun.
Salamları ve fesleğenleri ince ince doğrayın.
Kaşarı rendeleyin.
Salam, kaşar ve fesleğeni makarnayla karıştırın.
1-2 yemek kaşığı zeytinyağı ilave edip yeniden karıştırın.
Makarnayı oyduğunuz domateslerin içine doldurup fırın kabına yerleştirin.
Fırını 200 dereceye ayarlayıp önceden ısıtın.
10-15 dakika kadar fırınladığınız domates dolmalarını soğumadan servis edin.

