



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANGOLU DOMATES DOLMASI

4 adet domates
1 adet mango
Taze çekilmiş karabiber
Birkaç dal taze kekik
3 yemek kaşığı margarin

Domatesleri yıkayıp 1 cm boşluk bırakarak kapak kesin. İçlerini kaşıkla oyarak çıkartın ve tuz, karabiber serpiştirin. Beyaz peynirin 1/3'ünü ayırıp kalanını bir kaseye alarak ufalayın. Taze kekik yaprakları, karabiber ve 2 yemek kaşığı margarin ve doğradığınız mangoyu içine ekleyerek karıştırın. Peynir karışımını domateslerin içine doldurup kapaklarını kapatın. Fırın kabına yerleştirerek üzerine fırçayla yağ sürün ve 200 derece fırında 15-20 dakika pişirin.