



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PASTIRMALI DOMATES DOLMASI

8 adet domates
16 dilim pastırma
2 dilim bayat ekmek içi
1 su bardağı kaşar rendesi
10-15 dal maydanoz
8 çorba kaşığı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı tuz

Önce domateslerin arka kısmından, 1 santim aşağıdan kapak kesilir, içi oyulur, ters çevrilir. Diğer tarafta pastırma küçük parçalara bölünür, üzerine ekmek kırıntısı, kaşar, kıyılmış maydanoz, sıvıyağ, domatesin çıkan iç kısmı ve tuz eklenir. İç domateslere doldurulur. Kesilen kapaklar üzerine kapatılır. Dolmalar yağlanmış fırın kabına dizilir. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında yarım saat kadar pişirilir.