



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PATATES İÇLİ DOMATES DOLMASI

4 adet domates  
3 adet haşlanmış patates  
1 çorba kaşığı lor  
1 çorba kaşığı kıyılmış dereotu  
1 adet yumurta  
1 çorba kaşığı yoğurt  
1 dilim kaşar peyniri  
1 çay kaşığı kırmızıbiber  
Kızartmak için sıvıyağ

Üç adet haşlanmış patatesi püre haline getirin. Hazırladığınız pürenin içine 1 çorba kaşığı lor peyniri koyun. 1 çorba kaşığı ince kıyılmış dereotu, 1 adet yumurta ve 1 çorba kaşığı yoğurtu karıştırın. 4 adet domatesin içini oyup, boşaltın. Hazırladığınız karışımı, içine doldurun. Üzerine, ikiye kestiğiniz 1 dilim kaşar peynirini koyup, kırmızıbiber serpin. Fırına verip, 1-2 dakika bekletin. Yanında biber ve közlenmiş patlıcanla servis yapabilirsiniz.