



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ YUMURTA DOLMASI

<http://www.ebruomurcali.com.tr>

6 adet domates

6 adet yumurta

Harç:

2 adet patates

8 adet taze soğan

1 çay bardağı kıyılmış maydanoz

1 çay bardağı rendelenmiş beyaz peynir

1 adet yumurta

Tuz, karabiber, kırmızı biber

Haşlanmış ve soyulmuş patatesleri rendeleyin. Harç malzemelerinin tamamını birleştirip karıştırın. Domateslerin üst kısmını kesip içini oyun. Harcı domateslerin içine paylaşın. Üzerine teker teker yumurtaları kırın. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında yumurtalar pişene kadar fırınlayın. Sıcak olarak servis yapın.

