



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ DOMATES BÖREĞİ

1 kilo domates
4 adet ıslatılmış ekmeği içi
4 adet yumurta
Yarım demet maydanoz
1 su bardağı beyaz peynir
Kaşar rendesi
Tuz
Kırmızı biber
Pul biber

Domateslerin kabuklarını soyup küp küp doğrayın.
Süzgeçte 5 dakika bekletip kaba alın.
İçine yumurta ekmeği içi tuz karabiber peynir kırmızı biber ve maydanoz koyun.
Yağlanmış tepsiye döküp 180 derece fırında pişirin.