



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ DOMATES DOLMASI GARNİTÜRÜ

6-7 adet orta boy domates
1/2 su bardağı rendelenmiş orta yağlı beyaz peynir
2 adet yumurta
1 çay kaşığı tuz, karabiber
1/2 su bardağı rendelenmiş taze kaşar peyniri
2 yemek kaşığı sıvıyağ

Domatesleri üstlerinden bir santim kalınlığında kesin. İçlerini de çay kaşığı yardımıyla oyun. Domatesleri bir tabağa ters çevirip sularının akmasını bekleyin. Orta yağlı ve orta sertlikte olan beyaz peyniri bir kaseye rendeleyin. Üzerine yumurtaları kırıp tuz ve karabi-beri ekle-yin. Bir taraftan çatal yardımıyla ezerek karıştırırken, bir taraftan da rendelenmiş kaşar peynirini ilave edin ve malzemeleri iyice karıştırın. Hazırladığınız karışımı süzölmüş vaziyetteki domateslerin içine paylaşın, (dikkat etmeniz gereken nokta pişerken taşmaması için malzemelerin üzerinde ikişer santim boşluk bırakmaktır) Hazırladığınız domates dolmalarını 2 yemek kaşığı sıvıyağla yağladığınız tepsiye yerleştirin. Dolmaları 5 dakika önceden 175 dereceye ve alt-üst konuma ayarladığınız fırında 25-30 dakika kadar pişirip çıkarın.

Not: Özellikle et ve tavuk yemeklerinin yanında garnitür olarak ikram edebilirsiniz.
