



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ DOMATES DOLMASI

<https://www.elele.com.tr>

3 adet küçük boy domates
50 gr lor peyniri
1 tane taze soğan
1-2 dal maydanoz
5 tane siyah zeytin
1 çorba kaşığı zeytinyağı
Tuz
Beyaz biber

Domatesleri yıkayıp tepelerini kapak şeklinde keserek içini kaşık yardımıyla çıkarın. Servis tabağında düz durabilmeleri için alt tarafından biraz kesin. Daha sonra domateslerin içlerine tuz serpiştirip suyunun süzülmesi için ters çevirin ve 5-10 dakika bekletin. Bu sırada taze soğanları ve maydanozları temizleyip doğrayın ve zeytinlerin çekirdeklerini çıkarıp küçük parçalara ayırın. Son olarak lor peynirini bir kaseye alın, çatalla ezip maydanoz hariç diğer malzemelerle karıştırın ve domatesin içine doldurun. Servis yapmadan önce maydanoz yapraklarıyla süsleyin.

