



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ DOMATES DOLMASI

Malzemeler

- 4 adet orta boy domates.
- 1 çorba kaşığı fesleğen.
- 6 çorba kaşığı bayat ekmek içi.
- 4 çorba kaşığı rendelenmiş Süttaş kaşar peyniri.
- 3 çorba kaşığı zeytinyağı.
- Karabiber.

Hazırlanışı

Domatesleri yıkadıktan sonra bir tatlı kaşığı yardımı ile içlerini boşaltın ve tuzlayın. Derin bir kabın içinde ekmek kırıntıları, fesleğen, tuz, karabiber ve zeytinyağını iyice karıştırın. Hazırladığınız harcı kaşık yardımıyla domateslerin içine doldurun ve alt kısımlarının boş kalmaması için üzerinden bastırın. Isıya dayanıklı, yağlanmış fırın kabına domatesleri yerleştirin. Üzerlerine rendelenmiş Süttaş kaşar peyniri serpiştirip önceden orta derecede ısıtılmış fırında 12 dakika pişirin. Sıcak olarak ikram edin.