



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ DOMATES DOLMASI

6 adet orta boy domates
100 gr. beyaz peynir
1 su bardağı rendelenmiş kasar peyniri
2 adet yumurta
2 yemek kasığı kiyilmiş maydanoz

Domatesler ortadan ikiye bölünüp içleri çıkartılır. Ters olarak süzgeçte süzölmeye bırakılır. Yağlanmış tepsiye domatesleri sıralayıp içine tuz ve tozşeker serpilir. Baska bir kaptaki yumurtalar çirpilir. Beyazpeynir, maydanoz ve kasar peynirinin bir kısmı katılıp karıştırılır. Bu karışım domateslerin içine doldurulur. Üzerlerine kalan kasar peyniri serpilir, fırında pisirilir.

[ML® Pürelü Domates Dolması için tıklayın](#)