



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PEYNİRLİ DOMATES DOLMASI

8 adet küçük domates  
100 gram tulum peyniri  
1 taze soğan  
1 sivri biber  
2 yemek kaşığı ceviziçi  
1 yemek kaşığı zeytinyağı  
1/3 demet maydanoz  
1 çay kaşığı kırmızıbiber  
tuz

Domatesleri yukayın, üstten kapak şeklinde kesin, içlerini küçük bir kaşıkla boşaltın, tuz serpin, bırakın. Tulum peynirini rendeleyin veya çatalla ezerek kırıntı haline getirin. Taze soğanın beyaz kısmını çok ince halka şeklinde doğrayın. Sivri biberin sapını kesin, çekirdeklerini temizleyin, ince yuvarlaklar halinde doğrayın. Ceviziçini havanda ezin. Maydanozu yıkayıp yapraklarını kıyın. Peynir, taze soğan, sivribiber, ceviziçi, zeytinyağı, maydanoz ve kırmızıbiberi ezerek karıştırın. Domateslerin içlerini bu harçla doldurup buzdolabında bir süre bekletin ve sofraya getirin. Tulum peyniri kullanmak istemezseniz domatesleri krem peyniri ile doldurabilirsiniz