



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ DOMATES DOLMASI

4 adet orta boy domates
1 paket labne
100 gr lor peyniri
2 çorba kaşığı çiğ krema
Yarım demet dereotu
2 diş sarımsak
1 çay kaşığı kişniş

Domateslerin üstten kapak şeklinde kesip içlerini temizleyin. Diğer bir kabın içinde peynirleri ezilmiş sarımsakla karıştırın. Kiyılmış dereotunu, kremayı ve kişnişi de ekleyerek tatlandırın. Bu karışımı domateslerin içine doldurun. 20 dakika buzdolabında beklettikten sonra servis yapın.