



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ SOSİSLİ FIRIN DOMATES

Malzemeler:

Domates 6 Adet
Komili Riviera zeytinyağı 3 Yemek Kaşığı
Tavuk sosis Yumurta 3 Adet
Pırasa 2 Adet
Galete unu 2 Adet
Sarımsak 1/2 Su Bardağı
Rendelenmiş yağsız beyaz peynir 3 Diş
Kekik 1 Tatlı Kaşığı
Fesleğen 1 Tatlı Kaşığı
Maydanoz 1/2 Demet
Tuz
Çekilmiş karabiber

YAPILIŞI:

1- Domatesleri yatayına ortadan kesip içlerini çıkartın. Çıkardığınız domateslerin içlerini bir kaseye koyun. Domateslerin sert olmasına dikkat edin.
2- Pırasaları ayıklayıp ince ince doğrayın. Sarımsakları ayıkladıktan sonra kıyın.
3- Sosisleri halka halka kesin. Küçük bir kaseye yumurtaları kırıp bir çatal yardımıyla çırpın. Harcı için Yayvan bir tencerede Komili Riviera Zeytinyağı kızdırıp içine doğranmış pırasaları ve kıyılmış sarımsakları ekleyip pırasalar sönünceye kadar kavurun. Pırasalar kavrulunca içine çıkardığınız domateslerin içlerini ekleyip domatesler suyunu çekene kadar pişirin.
4- En son olarak harcın içine kekiği, fesleğeni, galeta ununu, kıyılmış maydanozu, tuzu, çekilmiş karabiberi ilave edip harcı bir taşım pişirdikten sonra ateşten alıp içine rendelenmiş yağsız beyaz peyniri ve çırpılmış yumurtaları ilave edip iyice karıştırın. Bir kaşık yardımıyla hazırladığınız peynirli harcı domateslerin içine doldurun. Peynirli sosisli domatesleri fırın tepsisinedizip önceden 200 derecede ısıttığınız fırında domateslerin üzerleri kızarıncaya kadar pişirip sıcak olarak servis edin.