



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ VE FESLEĞENLİ DOMATES DOLMASI

4 domates
150 g Ezine peyniri
30 g krema
2 dal taze fesleğen
20 g toz parmesan
Tuz
Karabiber
Zeytinyağı

Domatesleri üst kısmından hafif kesip kaşık yardımı ile içlerini çıkarın. Bir kâsede Ezine peyniri, krema, taze fesleğen, tuz ve karabiberi karıştırın. Hazırladığınız bu karışımı domateslerin içine doldurun. En son domateslerin üzerine toz parmesan serpip fırın tepsisine koyun. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında alt-üst ızgara modunda yaklaşık 15 dakika pişirin.

