



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PÜRELİ DOMATES DOLMASI

1 kilo patates
Tuz
Kimyon
65 gr. yağ
1 soğan
8 domates
Karabiber
8 yumurta
8 yemek kaşığı süt
20 gr. tereyağı
1 demet dereotu

Patatesleri yıkayın, kabukları ile suya koyun. Biraz tuz ve kimyon katın, patatesler yumuşayınca kadar pişirin. Suyunu süzün, patateslerin kabuklarını soyun, kare şeklinde kesin. Soğanları yağda kızartın. Patatesleri ilave edin. Patateslerin renkleri pembeleşinceye kadar kızartın. Domatesleri yıkayın. Sap kısımlarını kesip, içlerini oyun ve tuzla, karabiber sürün. Yumurtaları süt, tuz ve karabiberle çırpın. Tereyağını tavada eritin. Yumurtayı içine boşaltın. Ara sıra çatalla karıştırarak pişirin. Bunu domateslerin içine doldurun. Dereotu ile süsleyin. Patates püresi ile servis yapın.

Not: Domateslerin sırk domatesi cinsinden olmalarına dikkat etmelisiniz.

