



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEHİRİYELİ DOMATES DOLMASI

10 adet orta boy domates
1 su bardağı arpa şehriye
1 adet kuru soğan
Yarım demet dereotu
Yarım demet maydanoz
150 gr kıyma
1 ay bardağı ayçiçek yağı
1 ay kaşığı karabiber
2 ay kaşığı tuz

Domatesler altlarından kapak olacak kadar kesilir. Bir ay kaşığı yardımıyla ileri boşaltılır. ıkan domates ileri ince kıyılır. Soğan, maydanoz ve dereotu da ince doğranır. Kıyma, domates içi, yeşillikler, soğan, ayçiçek yağı, karabiber, tuz ve şehriye iyice karıştırılır. Domateslerin ilerine gevşek ve az olarak doldurulur. Tencereye dizilir, kesilen domates parçaları dolmalara kapatılır. zerine 1 su bardağı su gezdirilir. Kapak kapatılır, yarım saat kadar pişirilir.