



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SİCİLYA USULÜ DOMATES DOLMASI

4 porsiyon
4 etli domates,
karabiber,
yarım bağ fesleğen,
75 g galeta unu,
150 g taze Parmesan rendesi,
2 diş sarımsak,
1 yemek kaşığı kapari,
yarım bağ kıyılmış maydanoz,
4 kıyılmış ancuez filetosu,
16 çekirdeksiz zeytin,
4 tatlı kaşığı zeytinyağı.

Domatesleri yıkayarak kurulayın, üstlerini kapak şeklinde kesin. Domateslerin içini çıkarın, çekirdeklerini atın. Yıkadığınız fesleğeni kurutarak kıyın, domateslerin içine serpin. Galeta ununu peynir, ezilmiş sarımsak, kapari, maydanoz, ançuez, kıyılmış zeytin ve domates içi ile karıştırın. Bu harcı domateslerin içine koyun, üzerine birkaç damla zeytinyağı damlatın, kapaklarını kapatın. Dolmaları 200 derecede 20 dakika pişirin.