



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOSİSLİ DOMATES DOLMASI

6 adet iri domates
6 yumurta
4 adet sosis
2 çorba kasığı tereyağı
2-3 adet sivribiber
6 yemek kasığı rende kasar peyniri

Domateslerin üst kısımlarından kapak kaldırılır. İçi kasıkla bosaltılıp, biraz tuz konur. Sosisler ince doğranıp domateslere pay edilir. Biberler ince uzun kesilir ve domateslerin kenarlarına yerleştirilir. İçlerine birer yumurta kırılır. Tuz, karabiber serpilir. Domateslerin üzerine findik kadar tereyağı konur ve üzerine rende kasar peyniri serpilir. Fırında yumurtalar pisinceye kadar 20 dakika tutulur. Sıcak servis yapılır.