



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜRPRİZ DOMATES

<http://www.hurriyet.com.tr>

10 adet orta boy domates
350 gram közlenmiş patlıcan
100 gram beyaz peynir
2 çorba kaşığı zeytinyağı
1-2 küçük demet maydanoz
2-3 diş sarımsak
2 çorba kaşığı dolusu kapari
1 tatlı kaşığı kırmızı biber
150 gram beyaz ekmeğ ufağı
1,5 tatlı kaşığı kekik
2 çorba kaşığı sızma zeytinyağı
Tuz
Karabiber
2-3 çorba kaşığı parmesan peynir rendesi

Domateslerin tepesinden kesin, kapak çıkartın. İçini ve çekirdeklerini kaşık yardımıyla zedelemeyen çıkarın. Boş domateslerin içine tuz serpin. Domatesleri kağıt mutfak havlusu üzerine ters çevirerek 30 dakika kadar süzülmesi için bekletin.

Fırını 170 derecede ısıtın. Fırın kabını zeytinyağı ile yağlayın. Domateslerin içini kağıt havlu ile temizleyin. Dış taraflarını hafifçe zeytinyağı ile yağlayın. Kiyılmış maydanoz, kapari, sarımsak, ekmeğ kırıntısı, kırmızı toz biber ve kekiği bir kaseye koyun, iyice karıştırın. Zeytinyağı ile tuz ve karabiber de ilave ederek bir kez daha homojen olana kadar karıştırın.

Közlenmiş patlıcan ve ezilmiş beyaz peyniri başka bir kaptan iyice karıştırın. Domatesleri yağlanmış fırın kabına sıralayın, patlıcanlı karışımı içlerine eşit miktarda doldurun, onun üzerine de ekmeğ kırıntılı karışımı tepeleme doldurun. Avucunuzun içi ile dökülmemesi için hafifçe bastırıp toparlayın.

Domatesli sürprizlerin üzerine parmesan peynir rendesi serpiştirilerek aşağı yukarı 20-25 dakika domatesler hafifçe kızarıp, yumuşayınca kadar pişirin. Ilık, sıcak veya oda sıcaklığında servis edin.

