



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUMURTALI DOMATES DOLMASI

8 yumurta
8 tane düzgün ve orta boy domates
1,5 çorba kasığı tereyağı
Tuz
Karabiber

Düzgün ve pek olgun olmayan sağlam domateslerin üst tarafları keskin bir bıçakla kapak gibi kesilip açılarak ve kesilen kapağın tercihan ayrılmamasını temin edecek şekilde hazırlanır. Sonra bu domateslerin içleri, gövdenin etli kısmı zedelenmeden boşaltılır. Ve oyulmuş olan her bir domatesin içine eldeki tereyağı sekize taksim edilerek o miktar yağ konup bir de yumurta kırılır. Yumurtanın üzerine tuz ve biberi yeterince ekilip kapağı kapatılır ve bir tepsiye yerleştirilir. Böylece hazırlanan 8 domates de tamamlandıktan sonra tepsi 5 - 6 dakika önceden ısıtılmış fırına konarak 20-25 dakika süre ile pişirilir ve sonra domatesler zedelenmeden tabağa alınıp sıcak servis yapılır.

[ML® Pürelı Domates Dolması için tıklayın](#)