



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUMURTALI DOMATES DOLMASI

6 adet domates
6 tane yumurta
3 tane yeşil biber
1 çorba kaşığı kaşar peyniri
1 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı tuz

Domateslerin içlerini oyun ve oyduğunuz içleri ayrı bir kaba koyun. İçi oyulan domatesleri fırına dayanıklı cam kaba dizin.

Ayırdığınız içleri doğrayın. Biberleri de ince ince doğrayıp domatese ekleyin. Tuz ve karabiber katıp karıştırın. Karışımı domateslerin içlerine doldurun.

Her bir domatesin içine bir yumurta kırın. Yumurtaların üzerine bir çay kaşığı tereyağı ekleyin. Biraz kaşar peyniri rendesi serpin.

Önceden ısıtılmış 180 derece fırında pişirip servis edin.

