YUMURTALI DOMATES DOLMASI

http://www.hurriyet.com.tr

4 büyük boy domates
4 yumurta
1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
1 su bardağı domates püresi
Yarım su bardağı sıcak su
2 yemek kaşığı zeytinyağı
Yarım çay kaşığı tuz
Yarım çay kaşığı karabiber

Domatesleri yıkayıp kısımlarını kapak yapacak şekilde kesin. İçini kaşıkla oyun ve tuz, karabiber ekin. Dolmanın içini hazırlamak için zeytinyağını kızdırdıktan sonra domates püresini döküp birkaç dakika pişirin ve sıcak su ekleyip kaynatın.
İçini oyduğunuz domateslerin içine rendelediğiniz kaşarları doldurun ve fırın tepsisine dizip içlerine birer tane yumurta kırın. Tuz ve karabiber ekip, domates sosunu üzerlerine dökün.
Önceden ısıttığınız 200 derece fırında 10 dakika pişirdikten sonra fırından çıkarır çıkarmaz ekmekle dalın.



© lezzetler.com tarif no:142095 • adı:Yumurtalı Domates Dolması • gönderen:biber çiçeği • indirme tarihi:28.03.2024 - 12:31