



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUMURTALI DOMATES DOLMASI

<https://www.sabah.com.tr>

4 adet yumurta
4 adet büyük boy domates
1 tatlı kaşığı tereyağı
Tuz
Karabiber
Kekik
Pulbiber

Domatesleri yıkayıp üstlerini kapak olacak şekilde kesin. İçlerini bir kaşık yardımı ile boşaltıp her birine birer adet yumurta kırın. Tereyağını içlerine paylaşın. Üstlerine tuz, karabiber, kekik ve pulbiber serpin. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında yumurtalar katılaşıncaya kadar pişirin.

