



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

## YUMURTALI DOMATES DOLMASI

6 Yumurta  
1 Çorba kaşığı sadeyağ  
6 iri domates  
Tuz

Domatesler iyice temizlenir, yıkanır. Üst kısmından bir kapak kesilir fakat koparılmaz. Kapak açılan yerden domatesin içi boşaltılır. Kabukları hiç zedelenmemeli. Çürük ve deliği olmamalıdır. İçi boşalan domateslerin içine küçük birer parça yağ koyup üstüne birer yumurta kırmalı, biraz tuz serptikten sonra kapağı gene kapamalıdır. İçi yağlanmış bir tepsiye yumurtalı domatesleri birbirine değmeyecek şekilde dizmeli, kızgın fırında 20-25 dakika pişirmelidir. Sıcak servis yapınız.

