



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUMURTALI DOMATESLER

MALZEMESİ:

8 adet aynı boy sert domates - 8 adet yumurta 8 adet fındık büyüklüğünde margarin - 1/2 demet sarımsak - tuz - biber - zeytinyağı 250 gr. patates püresi.

YAPILIŞI: Domateslerin üzerini keserek bir kapak kaldırın, içini bir kaşık ile boşaltın. Boşalttığınız kısma patates püresinden 2 kaşık koyun. Her domatesin üzerine 1 adet margarin ve dövülmüş sarımsak yerleştirin. Sonra her birine 1 adet yumurta kırın, yağlanmış bir tepsinin içine yerleştirin ve ısıtılmış fırına vererek 15 dakika pişirin. Sıcak sıcak servis yapın.