



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZEYTİNLİ DOMATES DOLMASI

Sert ve orta boy domateslerin içini oyarak boşaltın. Pirinci pişirip soğutun. Dövmüş sarımsak, haşlanmış pirinç, dilimlenmiş yeşil zeytin, limon suyu, zeytinyağı, tuz ve kıyılmış fesleğen yapraklarını bir kaptaki karıştırın. Hazırladığınız karışımı domateslerin içine doldurun. Servis yapın.