



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZEYTİNYAĞLI DOMATES DOLMASI

Dolma içi malzemesi
1800 gr. dolmalık domates
1/4 bardak zeytinyağı
3/4 bardak
Tencereye koymak için su

Dolma içini hazırlayın ve ılınmaya bırakın. Domatesleri yıkayın, saplı kısmın aksi tarafından ince bir kapak kesin. İçlerini kaşıkla çıkarın ve domateslerin içine gevşekçe dolma içini doldurun. Bir tepsiye domateslerin saplı kısımları alta gelecek şekilde yerleştirin, üstlerine ılık su dökün, tuz serpin. Zeytinyağı da ilâve ederek, kapağını kapatın ve 30-40 dakika pişirin;. Domatesler suyunu çekince tepsiyi ateşten indirin İyice soğulunca tabağa alarak servis yapın.