



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

DOMATES GARNİTÜRÜ



8 adet domates
1 adet kuru soğan
2 diş sarımsak
10-15 dal maydanoz
5 orba kaşığı zeytinyağı
Yarım tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz
1 su bardaęı rendelenmiř kařar peyniri

- # Domateslerin sap kısımları oyularak çıkarılır.
- # Enine ortadan ikiye kesilir ve yağlanmış fırın kabına dizilir.
- # Soğan ve sarımsak ince doğranır. Tuz eklenir ve yumuşaması için ovulur.
- # zerine ince kıyılmış maydanoz, karabiber ve zeytinyağı eklenir, karıştırılır.
- # Hazırlanan karışım domateslerin üzerine paylaştırılır.
- # En son rendelenmiş kaşar bırakılır.
- # Önceden ısıtılmış 190 derece fırında kaşar pembeleşene kadar pişirilir.

Not: Domates garnitürü et, tavuk ve balık ızgaraların yanında servis edilebilir. Bu tarif Fransız mutfağına aittir.