



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

PRELİ DOMATES DOLMASI



16 adet orta boy domates
2 adet orta boy patates
1 ay bardağı süt
1 ay bardağı ayıek yağı
5 adet taze soğan
Yarım demet maydanoz
10-15 yaprak taze nane
1 tatlı kağığı karabiber
1 tatlı kağığı tuz
zeri için:
Yarım su bardağı galeta unu
Yarım ay bardağı ayıek yağı

- # İlk işlem olarak domateslerin alt kısmından 1 santim kapak kesilir. Domatesler tatlı kağığıyla oyulur ve suyunun akması için bir kevgire ters çevrilir.
- # Haşlanmış patatesler rendelenir. zerine yarım çay bardağı yağ ve yarım çay bardağı süt konur. Çatalla ezmeye başlanır.
- # Sütü ve yağı çekince kalan süt, kalan yağ ve tuz eklenir. Pre kıvamını alana kadar ezmeye devam edilir.
- # Prenin zerine ince kıyılmış maydanoz, taze nane, taze soğan, ezilmiş peynir ve karabiber eklenir karıştırılır.
- # Fazla suyu akan domatesler yağlanmış fırın kabına dizilir. İleri preli karışımla sıkıştırarak doldurulur.
- # Üzerlerine galeta unu serpilir ve kesilen kapaklar hafif bastırarak yerleştirilir.
- # Dolma önceden ısıtılmış 190 derece fırına verilir. Domatesler yumuşayana kadar pişirilir.
- # Sıcak olarak servise sunulur.

Not: Preli domates dolması İtalyan mutfağından bir tariftir.