



ڭلوا وأشْرُبوا وَلَا نُسْرِفُوا (الأعراف ٣١)  
بايوا تابى لذىذ المتواضع من وصفات الأكل

## محشو طماطم البيض

Yumurtalı Domates Dolması



٦ أعداد طماطم  
٦ أعداد بيض  
٦ ملاعق حسأة  
٦ ملاعق حلو  
١ ملعقة حلو  
١ ملعقة شاي  
١ ملعقة شاي

- # يقنس رأس طماطم ٢ سم
- # سيتم تصفية داخل المحشو كما صنع في صنع المحشو
- # يصفصف الطماطم الجففة في صحن
- # يكسر بيضة واحدة في كل منها ، وتنثر عليها ملحًا وفلفل أسود وفلفل أحمر
- # يوضع عليها كل منها ، ١ من ملعقة حلو حين محنك ويُسكب على كل واحد منها بملعقة حسأة زيت سائل
- # يطبخ الطماطم حتى ينعم والجبن المحنك حتى يسهر في الفرن حرارة الدرجة ٢٠٠ ، وتقدم للخدمة وهي ساخنة

ملاحظة : إذا أردت ، أقسام التي قطع من الطماطم ، بعد وضع جميع المواد يغلق على الطماطم