



كُلُوا وَاشْرَبُوا وَلَا تُسْرِفُوا (الأعراف ٣١)
بانو أتابي لذیذ المتواضع من وصفات الأكل

محشو طماطم البيض Yumurtalı Domates Dolması



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

- # يقس رأس طماطم ٢ سم
 - # سيتم تصفية داخل المحشو كما صنع في صنع المحشو
 - # يصفص الطماطم الجففة في صحن
 - # يكسر بيضة واحدة في كل منها , وتنتشر عليها ملحاً ولفل أسود ولفل أحمر
 - # يوضع عليها كل منها , ١ من ملعقة حلو جبن محنك ويسكب على كل واحد منها بملعقة حساء 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