



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

محشو طماطم البيض Yumurtalı Domates Dolması



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

- # يقيس 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 ملحاً وفلفل أسود وفلفل 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