



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzətlər® Azərəcə Yemək Tərifləri

Yumurtalı Pamidor Dolması

Yumurtalı Domates Dolması



6 Ədəd orta boy sərt pamidor
6 Ədəd yumurta
6 Çorba qaşığı duru yağ
6 Çay qaşığı rəndə kaşar pendir
1 Çay qaşığı duz
1 Çay qaşığı qara bibər
1 Çay qaşığı qırmızı pul bibər

- # Pamidorların başı 2 sm aşağıdan kəsilir.
- Dolma hazırlanmasında kimi içi oyulur.
- # Yayvan bir qaba oyulmuş pamidorlar düzülür.
- # Hər birimim içərisinə birər yumurta qırılır, üzərinə duz, qara bibər, qırmızı pul bibər səpilir.
- # Üzərlərinə birər dəne çay qaşığı rəndə kaşar pendir qoyulur.
- # Birər çorba qaşığı duru yağ gəzdirilir.
- # 200 dərəcə qızğın ocaqda, pamidorlar yumuşayıb, kaşar pendir yaxşıcaəriyəne qədər bişirilir. İsti olaraq xidmət edilir.

Not: Arzu edilərsə, pamidorarın kəsilən qisimləri, bütün ləvazimatlar qoyulduqdan sonra, pamidorların üzərinə örtülə bilər.