



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Kochrezepte

Gefüllte Tomaten mit Eier

Yumurtalı Domates Dolması



6 mittel große harte Tomaten
6 Eier
6 EL Öl
6 Dessertlöffel geriebener Käse
1 Dessertlöffel Salz
1 TL Pfeffer
1 TL rote Paprikaschoten

- # Tomaten 2 cm unterhalb des Stielansatzes schneiden.
- # Die Tomaten aushöhlen.
- # Die ausgehöhlten Tomaten in ein Backblech einreihen.
- # In jede Tomate ein Ei einschlagen und mit Salz, Pfeffer und rote Paprikaschoten bestreuen.
- # Darauf ein Dessertlöffel geriebenen Käse geben.
- # Jeweils ein Eßlöffel Öl drübergießen.
- # Im 200 Grad erhitztem Backofen bis die Tomaten weich und der Käse geschmolzen ist backen.
- # Warm servieren.

Tipp: Nach dem man alle Zutaten in die Tomaten eingefüllt hat, kann man auf Wunsch die abgeschnittenen Teile der Tomaten zum zudecken verwenden.