



Comer, beber, pero no por el exceso de residuos (Al-A'raf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Turco recetas de cocina

Tomates rellenos con huevos

Yumurtalı Domates Dolması



6 de mediano tamaño, duro tomates
6 huevos
6 cucharadas de aceite vegetal
6 cucharadita de queso rallado kashar
1 cucharadita de sal
1/2 cucharadita de pimienta negro
1/2 cucharadita de pimienta roja tritutados

- # Cortar las cabezas de los tomates, de 1 pulgada por debajo casi.
- # Cueva de los tomates.
- # Coloque la cedieron los tomates en una placa plana.
- # Rompa 1 huevo en cada una, y espolvoree sal, pimienta negro, aplastados pimienta rojo en los huevos.
- # Coloque 1 cucharada de queso rallado sobre cada kashar.
- # Cocine en horno a 200 C hasta que los tomates y la kashar ablandar el queso se derrita totalmente. Sirva caliente.

Nota: Puede cubrir las partes restantes de los tomates en los tomates rellenos.