



Mangez, buvez mais n'abusez pas (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazî Lezzetler® Les recettes de cuisines

Bourré aux tomates et aux oeufs

Yumurtalı Domates Dolması



6 tomates de taille moyenne durs
6 œufs
6 cuillères à soupe d'huile végétale
6 cuillère à café de parmesan râpé
1 cuillère à café de sel
1 cuillère à café de poivre noir
1 cuillère à café flocons de piment rouge

- # Coupez le haut des tomates à 2 cm plus bas.
- # Faites un creux dans les tomates comme dans les bourrés normaux.
- # Installez tomates dans une casserole peu profonde.
- # Rajoutez un œuf dans chaque tomate, puis du poivron noir, du sel et du flocon de piment rouge.
- # Rajoutez dessus, 1 cuillère à café de parmesan râpé.
- # Versez 1 cuillère à soupe d'huile végétale sur chaque.
- # Mettez au four à 200 degrés, laissez cuire jusqu'au ramollissement des tomates et du fromage râpé.
- # Servez chaud.

N-B : Vous pouvez rajoutez les parties coupé des tomates après avoir mis tous les ingrédients.