



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)  
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецептыыз

---

## Гарнир из помидоров

Domates Garnitürü



8 помидоров  
1 луковица  
2 зубчика чеснока  
10-15 веточек петрушки  
5 ст.л. оливкового масла  
0,5 ч.л. черного молотого перца  
1 ч.л. соли  
1 стакан тертого на терке сыра

- # В помидорах аккуратно вырезать плодоножку.
- # Поперечно разрезать пополам и положить на смазанный маслом противень.
- # Лук и чеснок мелко порезать, добавить соль и перетереть чтобы стали мягкими.
- # Добавить мелко рубленную петрушку, черный перец и оливковое масло, перемешать.
- # Приготовленную смесь выложить на каждую половинку помидоров.
- # Затем посыпать тертым сыром.
- # Поставить в заранее разогретую до 190 градусов духовку, готовить пока сыр расплавится и поджарится.

Гарнир из помидоров хорошо подавать к мясу и рыбе приготовленных на гриле. Рецепт из французской кухни.