



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

---

## Помидоры фаршированные пюре

Püreli Domates Dolması



16 шт. средних помидоров  
2 средних картофеля  
0,5 стакана молока  
0,5 стакана подслн. масла  
2 ломтика брынзы  
5 шт. зеленого лука  
Пол-пучка петрушки  
10-15 листочков свежей мяты  
1 ч.л. черного перца  
1 ч.л. соли  
Сверху:  
0,5 стакана панировочных сухарей  
6 ст.л. подслн. масла

# У помидоров со стороны плодоножки отрезать шляпку примерно 1 см. Чайной ложкой выскрести внутреннюю часть помидора и положить его в сито перевернув, чтобы стекла жидкость.

# Сваренный картофель потереть на терке. Добавить 4 ст.л. масла и 5 ст.л. молока, перемешать.

# Затем добавить оставшееся масло и молоко, потолочь пюре.

# В пюре добавить мелко рубленную петрушку, мяту, зеленый лук, сыр и черный перец, перемешать.

# Помидоры нафаршировать начинкой и поставить в смазанную маслом форму.

# Посыпать сверху панировочными сухарями и накрыть сверху слегка прижимая отрезанными шляпками.

# Поставить в заранее разогретую до 190 градусов духовку, готовить пока помидоры станут мягкими.

# Подавать горячими.

Рецепт принадлежит Итальянской кухне.