



## 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 листочеков свежей мяты  
1 чл. черного перца  
1 чл. соли  
Сверху:  
0,5 стакана панировочных сухарей  
6 ст.л. подслн. масла

- # У помидоров со стороны плодоножки отрезать шляпку примерно 1 см. Чайной ложкой выскреби 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.