Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

YUMURTALI DOMATES DOLMASI



6 Adet orta boy sert domates
6 Adet yumurta
6 Çorba kaşığı sıvıyağ
6 tatlı kaşığı rende kaşar peyniri
1 Tatlı kaşığı tuz
1 Çay kaşığı karabiber
1 Çay kaşığı kırmızı pul biber

Domateslerin başı 2 cm. Aşağıdan kesilir.
Dolma yapımında olduğu gibi içi oyulur.
Yayvan bir kaba oyuk domatesler dizilir.
Her birinin içine birer yumurta kırılır, üzerine tuz, karabiber, kırmızı biber serpilir.
Üzerlerine birer tatlı kaşığı rende kaşar konur.
1?er çorba kaşığı sıvıyağ gezdirilir.
200 derece kızgın fırında, domatesler yumuşayıp, kaşar iyice eriyene kadar pişirilir.
Sıcak olarak servis yapılır.

Not: İstenirse, domateslerin kesilen kısımları, tüm malzemeler konduktan sonra, domateslerin üzerine kapatılabilir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 123 | Adı: Yumurtalı Domates Dolması | İndirme tarihi: 29.03.2024 - 00:41