



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 orba kaşığı sıvıyağ
- 6 tatlı kaşığı rende kaşar peyniri
- 1 Tatlı kaşığı tuz
- 1 ay kaşığı karabiber
- 1 ay kaşığı kırmızı pul biber

- # Domateslerin başı 2 cm. Aşadığdan 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.