



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

DOMATES GARNİTÜRÜ



- 8 adet domates
- 1 adet kuru soğan
- 2 diř sarımsak
- 10-15 dal maydanoz
- 5 orba kaşığı zeytinyağı
- Yarım tatlı kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 su bardađı rendelenmiř kařar peyniri

- # Domateslerin sap kısımları oyularak çıkarılır.
- # Enine ortadan ikiye kesilir ve yağlanmiş fırın kabına dizilir.
- # Soğan ve sarımsak ince doğranır. Tuz eklenir ve yumuşaması için ovulur.
- # zerine ince kıyılmış maydanoz, karabiber ve zeytinyağı eklenir, karıştırılır.
- # Hazırlanan karışım domateslerin üzerine paylaştırılır.
- # En son rendelenmiş kaşar bırakılır.
- # Önceden ısıtılmış 190 derece fırında kaşar pembeleşene kadar pişirilir.

Not: Domates garnitürü et, tavuk ve balık ızgaraların yanında servis edilebilir. Bu tarif Fransız mutfağına aittir.