

Firinda Domates Dolma

Malzemeler

10 tane kızarmis yumusak olmayan ici cikarilmis domates
4 yemek kasigi dolmalik pirinc
200 gr orta yagli kiyma
1 tane incecik dogranmis kuru sogan
15-20 dal karisik ince kiyilmis dereotu ve maydanoz
1 tatli kasigi domates salcasi
1 yemek kasigi tereyagi
Tuz, karabiber

Yapilisi

Kiymenin yarisini buyukce bir kaba alin, icine yagin yarisini ve diger butun malzemeyi koyun, diger tarafta kalan kiymayi ayirdiginiz yag ile iyice kavurun ve cig karisima ilave edin, icini cikardiginiz domatesleri doldurun, 1 cay bardagi kadar su ekleyin ve 180 derecede isitilmis firinda uzeri kizarana kadar pisirin. Sicak sicak servis yapin. AFIYET OLSUN...