

Firinda Peynirli Domates Dolmasi

Malzemeler

- 3 adet orta boy domates
- 1 su b. lor peyniri
- 1 adet yumurta
- 2 sap yesil soğan
- 1 tutam dereotu
- 1 yemek k. zeytinyagi

Yapilisi

Domatesleri enine ikiye kesin. Ortalarını ve çekirdeklerini biraz alın.

Lor peynirine yumurta, ince doğranmış yeşil soğan ve dereotu karıştırıp domateslerin içine doldurun. Üzerini fırça ile yağlayın.

175 derecede önceden ısıtılmış fırında 20-25 dakika pişirin.