

Kuskuslu Domates Dolması



Malzemeler (6 kişilik):

- 3 yemek kaşığı (100 gr) **Teremyağ Gurme Kaymaklı**
- 6 adet orta boy domates
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 2 su bardağı (300 gr) kuskus
- 1 su bardağı (100 gr) rendelenmiş kaşar peyniri
- 3 diş ezilmiş sarımsak
- 2 dal taze soğan
- 2 yemek kaşığı doğranmış maydanoz

Kuskusları haşlamak için:

- 4 su bardağı (800 ml) su
- 1 tatlı kaşığı tuz

Hazırlanışı:

Öncelikle domateslerimizi üstten kapak açar gibi kesip içlerini tatlı kaşığı ile boşaltarak kenara alıyoruz. Tuz ve karabiberi bir fincanda karıştırıp domateslerimizin iç yüzeyine parmağımızla sürüyoruz.

Diğer tarafta tuzlu suyun içinde kuskuslarımızı yumuşayana kadar haşlıyoruz. Kuskuslarımızın suyunu süzüp sıcakken içine **Teremyağ Gurme Kaymaklı**'mızı ekleyip karıştırıyoruz. Sonra sırasıyla kaşar peynirimizi, sarımsak, taze soğan ve maydanozlarımızı da ekleyip tekrar karıştırıyoruz.

Hazırladığımız karışımı domateslerin içine doldurup kapaklarını üzerine kapatarak 200 derece fırında 10 dk pişiriyoruz. Domates dolmalarımız piştikten sonra sıcak servis yapıyoruz.

Püf Noktası:

Dolmamızın istediğimiz lezzette olması için domateslerimizin içini tuz ve karabiberle tatlandırmamız önemli olacaktır.