

طماطم محشية بالبيض

المقادير :

- 3 حبات طماطم
- 3 بيض
- ملح
- بقدرونس مفروم
- كمون مطحون
- فلفل أسود
- زيت الزيتون

طريقة التحضير :

- بعد غسل حبات الطماطم نقوم بإزالة الجزء في الأعلى؛ ثم نفرغها جيداً من الداخل نستعين بملعقة لفعل ذلك.
- بعد ذلك نضع حبات الطماطم المفرغة في صينية الفرن ونرشها بالملح والفلفل الأسود وزيت الزيتون، ثم نكسر البيض ونضع بيضة داخل كل حبة طماطم. نضيف القليل من الملح حسب الرغبة ونضع الطماطم في الفرن على درجة 200 لمدة 15 دقيقة.
- نخرج الطماطم من الفرن وقبل تقديمها نضيف لها البقدونس المفروم، القليل من المطحون وزيت الزيتون؛ ونقدم الطماطم المحشية بالبيض ساخنة.

الف صحة!