



## Ana Yemekler

servers 4 (serving=2 tomato halves)  
prep time 20 minutes



### Fırında Ktır Parmesanlı Kumato® Domatesi

#### Malzemeler

- 1 yemek kaşığı zeytinyağı (fırın kabını yağlamak için)
- 4 Kumato® Domatesi, ikiye bölünmüş
- 3/4 su bardağı Panko (Japon ekmeği) kırıntısı (veya ufalanmış Etimek)
- 1/2 tatlı kaşığı taze çekilmiş karabiber
- 1 tatlı kaşığı limon kabuğu rendesi
- 2 yemek kaşığı eritilmiş tereyağı
- 4 yemek kaşığı rendelenmiş Parmesan peyniri

#### Hazırlanışı

Fırını önceden 200°C'de ısıtın. 20 cm x 20 cm boyutlarında bir fırın kabını zeytinyağıyla hafif yağlayın. Yarım domatesleri kesik yüzleri yukarı bakacak şekilde fırın kabına yerleştirin. Orta boy bir kasede ekme kırıntısı, karabiber, limon kabuğu rendesi, erimiş tereyağı ve Parmesan peynirini iyice karıştırın. Her domatesin üzerine kırıntılı karışımdan serpiştirin, kırıntılar altın sarısı bir renk alana kadar 20-25 dakika fırınlayın. Biftek veya tavuk yanında servis edin. Farklı bir aroma için, limon kabuğu yerine 1 tatlı kaşığı maydanoz, adaçayı, biberiye ve kekik karışımı eklemeyi deneyin.