محشي طماطم بالجبن



مقادير محشي طماطم بالجبن

- طماطم: 4 حبات (متوسطة النضج)

- فتات الخبز: ربع كوب

- الزبدة: 2 ملعقة كبيرة (مذوبة)

- أوراق الريحان: 8 ورقات (مفروم)

- جبن البارميزان: نصف كوب (مبشور)

- ملح: نصف ملعقة صغيرة

- فلفل أسود: نصف ملعقة صغيرة

طريقة تحضير محشي طماطم بالجبن

يسخن الفرن على 400 درجة فهرنهايت.

قطعي الطماطم إلى شرائح، وأفرغيها (مع ترك قشرة سميكة نصف بوصة)، وأزيلي اللب واتركيها جانباً.

في وعاء متوسط الحجم، يُمزج فتات الخبز والزبدة والريحان والملح والفلفل ثم أضيفي الجبن ولبّ الطماطم واملئي كل قشرة طماطم ثم لفي كل طماطم على حدة في ورق القصدير.

اخبزيها لمدة 12 إلى 15 دقيقة، حتى يذوب الجبن تماماً، وتقدم ساخنة.