



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BÖRÜLCELİ PATATES DOLMASI

4 adet patates  
200 gr. taze börülce tanesi  
1 adet kuru soğan  
2 yemek kaşığı yağ  
1 adet kırmızı biber  
Yeterince su  
Yarım çay kaşığı karabiber  
Tuz  
1 adet limon  
Yarım demet dereotu  
1 adet kesme şeker  
1 yemek kaşığı un  
Yarım çay bardağı sıvıyağ

Patatesleri ayıklayın, (oymayı kolaylaştırmak için) kaynamaya başladıktan sonra suya atarak 10 dakika kadar haşlayın.

Ortadan ikiye bölün, tencereye oturması için her yarımın altını düz kesin ve kabak oyacağı ile oyun.

Diğer yanda yağı tencerede kızdırın ve yarım ay şeklinde doğranmış soğanı 2-3 dakika rengi değişmeden diriliği gidene kadar kavurun.

Kırmızı biberi yıkayın, çekirdeğini çıkarıp jülyen doğrayın ve soğan ile birlikte 2-3 dakika kadar soteleyin.

Börülceyi ayrı bir yerde 10 dakika kadar haşlayın.

Ayıklanmış tane börülceleri, tuz ve karabiberi de karışıma ilave ettikten sonra 2-3 dakika kadar daha özleşene kadar döndürün ve ocağı kapatın.

Patates yarımalarının içlerini tuzluk yardımı ile hafifçe tuzlayın ve hazırladığınız börülce harcı ile doldurun.

Bir kase içinde sıkılmış bir limon suyunu, kesme şekeri, unu, tuzu, yeterince su ve sıvıyağı iyice çırpın, patateslerin üzerine gezdirin. Orta ateşte patatesler yumuşayınca kadar pişirin.

Ocağı kapattıktan sonra üzerlerine kıyılmış dereotu serpin. Soğuk veya ılık olarak servis yapın.

