



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

DOLDURULMUŞ PATATES

8 büyük patates
500 gram kıyma
2 baş soğan
25 gram tereyağı
1 yumurta
Et suyu
Ketçap

Patateslerin kabuklarını soyduktan sonra yıkayın ve içlerini oyun. Öte yanda kıymayı doğradığınız soğan, tereyağı, yumurta ve biraz da et suyu ile birlikte karıştırıp bu karışımı patateslerin içine doldurun. Doldurulmuş patatesleri sonra bir tepsiye veya bir payreks tabağa dizip üzerlerine et suyu dökün ve kızgın fırında yirmi, yirmi beş dakiki pişirin. Servis yaparken de her bir patatesin üzerine ketçap döküp kıyılmış maydanoz serpin.