



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ PATATES DOLMASI (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş Valiliği
Hacı Ali Özturan

10-12 tane orta boy patates
1 tatlı kasığı karabiber
2 yemek kasığı sumak eksisi
Tuz
İçi için:
250 g orta yağlı kıyma
1 baş soğan
1 su bardağı pirinç
3 yemek kasığı yağ
1 baş maydanoz
3 domates
3-4 yeşilbiber
1 yemek kasığı karışık salça
1 çay kasığı karabiber
1 yemek kasığı sumak eksisi
1 tatlı kasığı nane
1 tatlı kasığı reyhan
1 tatlı kasığı kekik
Tuz

İçi için: orta büyüklükte bir soğan çok ince doğranır. Üzerine orta büyüklükte üç domates küçük küçük doğranır. Bir baş maydanoz doğandıktan sonra 1 yemek kasığı karışık salça, 3 yemek kasığı yemeklik yağ konur. 1 çay kasığı karabiber, birer tatlı kasığı nane, reyhan, kekik ve 1 yemek kasığı sumak eksisi ile yeterince tuz atılır. Üzerlerine 1 su bardağı pirinç ve 250 g kıyma konarak yogurur gibi karıştırılır. İyiye yıkanan patatesler soyulur ve yeniden yıkanır. Bir oyacak yardımıyla 1 cm kalınlığında dikkatle oyulur. Oyulan patateslerin içlerine karabiber serpilir. Hazırlanan dolma içiyle patatesler gevsek olarak doldurulur. Ağzları baş yaprağı ile kapatılır. Hazırlanan dolmalar tencereye dikey olarak konur. Üzerlerine bir sarma taşı ya da porselen tabak konur. Üzerlerini kapatacak kadar su konur ve hafif tuz atılır. Tencerenin kapakı kapatılarak pisirilir. Pismeye yakın 2 yemek kasığı sumak eksisi su ile sıvılastırıldıktan sonra konur.