



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://www.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

---

## ETLİ PATATES DOLMASI

### Malzeme

- 1 kg patates
- 250 g kıyma
- 2 orba kaşığı Sana
- 2 orba kaşığı pirinç
- 1 orba kaşığı salça
- 2 adet sođan
- Maydanoz
- Tuz ve karabiber

### Hazırlanışı

Kıymanın içine incecik doğranmış 2 adet soğan koyun.

Pirinci ayıklayıp, yıkayıp, kıymaya katın.

Maydanozu ayıklayıp, yıkayıp, kıyıp, kıymaya katın.

Tuzu, karabiberi, et yağsızsa 1 kaşık Sana yağı koyup, kıymayı iyice karıştırın.

Sert olmaması için azıcık suyla sulandırın.

Yuvarlak uzunca patateslerin ilerini oyacakla biraz çıkarın.

Patateslerin ilerini doldurun. Patatesleri 2 kaşık yağda hafif kızartın, kalan yağa sulandırılmış salçayı ve az miktarda suyu koyup, kaynatın.

Tepsiye dizilmış patateslerin üzerine bu suyu döküp, pişirin. Sonra servis yapın.

NOT: Patatesler kızartmadan da doldurup piřirilebilir.