



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.ilezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ PATATES DOLMASI

MALZEMELER

100 gr Kusbasi Et
4 Adet Patates
1 Çorba Kasığı Siviyağ
2 Adet Sivribiber
3 Adet Taze Sogan
1 Adet Domates
1 Dis Sarmisak
Tuz, Kekik, Karabiber
Kirmizibiber

YAPILIŞI

Patatesleri soyun. İçlerini kasık yardımıyla oyun. 20 Dakika haslayın.

2 Çorba kasığı siviyağı tencereye alın. 100 gr kusbasi etle sote edin. 2 adet küçük doğranmış biberi, soğanı ve domatesi ilave edin. 5-6 dakika pisirin. Üzerine 1 dis dövülmüş sarmisak, kekik, kırmızı biber ve karabiberi ekleyin.

Patateslerin içlerine doldurun. Fırın tepsisine dizip, 1 çay bardağı suyu ekleyin. Önceden ısıtılmış 200 dereceli fırında 15 dakika pisirin.