



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ETLİ PATATES DOLMASI

Bir buçuk kilo düzgün uzunca patates seçilir. Kabukları soyulur. Kabak oyacağı ile ileri çıkarılır ve soğuk suya atılır. Yarım kilo kıyma 2 fincan pirinç, maydanoz, tuz, karabiber, ince kıyılmış iki baş soğan bir fincan su ile yoğrulur Patatesler birer birer bu harç ile doldurulur. Tavaya dört kaşık yağ konup patatesler burada hafif pembeleşinceye kadar kızartılır. ıkartılıp bir tepsiye yerleştirilir. Kalan yağ üzerine gezdirilir. İrice bir domates doğranıp zerne konur. Az su ile orta ateşte pişirilir.