



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAVUÇLU PATATES DOLMASI

8 adet orta boy patates
2 adet havuç
1 adet kuru soğan
1 çay bardağı pirinç
1 çay kaşığı tuz
10-15 dal maydanoz
10-15 dal dereotu
1 çay bardağı zeytinyağı

Havuçlar soyulur ve rendelenir. Soğan, maydanoz ve dereotu çok ince doğranır. Yıkanmış pirinç, tuz ve zeytinyağı ilave edilir. Güzel bir şekilde karıştırılır. Patatesler soyulur, ortdan kesilir. Tatlı kaşığı yardımıyla oyulur. Yayvan bir tencereye dizilir. Hazırlanan harç oyulan patateslere gevşek bir şekilde bırakılır. Kenardan 1 su bardağı su bırakılır. Tencerenin kapağı kapatılır. Orta ateşte 35-40 dakika pişirilir.