



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAHVALTILIK PATATES DOLMASI

100 gr sana
5 adet patates
1 adet soğan
Yarım su bardağı mayonez
1 su bardağı mısır
7 tane yeşil zeytin
Yarım su bardağı ketçap
1 su bardağı kaşar peyniri rendesi
1 çay bardağı çörekotu

İlk olarak patateslerin kabuklarını güzelce soyarak ortadan ikiye ayırın. Yarım patateslerin ortasını kaşıkla güzelce oyun. İçinden çıkan küçük patates parçalarının da küçük bir şekilde keserek tavada sana yağında iyice kızartın. Büyükçe bir kaseğin içinde mayonez, ketçap, incecik doğranmış olan soğan, mısır ve yeşil zeytini ve kızarttığınız patates parçalarının da karıştırın. Oyulmuş olan patatesleri de tavada biraz sanayağ ile çevirerek güzelce kızartın. Kızarmış olan patatesleri fırın kabına dizerek içine hazırladığınız iç harcını da bölüştürün. Üstüne rendelenmiş olan kaşar ve dereotu serperek önceden 180 derece ısıtılmış fırında peynirler eriyene dek pişirin.