



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PATATES DOLMASI (FIRINDA)

### MALZEMELER

100 gr Kuşbaşı Et  
4 Adet Patates  
1 Çorba Kaşığı Sıvıyağ  
2 Adet Sivribiber  
3 Adet Taze Soğan  
1 Adet Domates  
1 Diş Sarımsak  
Tuz  
Kekik,  
Karabiber  
Kırmızıbiber

### Hazırlanışı:

Patatesleri soyun. İçlerini kaşık yardımıyla oyun. 20 Dakika haşlayın. 2 Çorba kaşığı sıvıyağı tencereye alın. 100 gr kuşbaşı etle sote edin. 2 adet küçük doğranmış biberi, soğanı ve domatesi ilave edin. 5-6 dakika pişirin. Üzerine 1 diş dövülmüş sarımsak, kekik, K kırmızıbiber ve karabiberi ekleyin. Patateslerin içlerine doldurun. Fırın tepsisine dizip, 1 çay bardağı suyu ekleyin. Önceden ısıtılmış 200 dereceli rında 15 dakika pişirin.

---