



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATES DOLMASI

1/2 kilo patates (küçük)
100 gram kıyma
2 adet soğan
1 çay bardağı pirinç
2 kaşık un
2 yumurta
3 bardak su
1 adet limon
2 adet soğan(orta boy)
1 bağ dereotu
1 bağ maydanoz
3 kaşık margarin
1 kahve kaşığı kırmızı biber
3 bardak su
Tuz

Bu yemekte kullanacağımız patatesler küçük boyda (taze patates) olduğu için tarife geçmeden önce, pratik bir tavsiyede bulunalım. Taze patates alacağınız zaman bunların üç aşağı, beş yukarı aynı boyda olmasına dikkat edin. Bı, pişme açısından çok önemlidir. Eğer patateslerin arasında büyük farklar olursa biri pişince öteki çiğ kalır. O da pişsin diye biraz daha ateşte tutarsınız, daha önce pişen parçalanır.

Bu kısa açıklamadan sonra, şimdi tarife geçelim: patateslerin kabuklarını soyun. Sonra ince ince kıydığınız maydanozu, tuzu ve yine ince kıyılmış soğanı iyice ovarak yumuşatın. Ardından kıymayı pirinçle karıştırın ve patateslerin içini oyup, et-pirinç karışımını doldurun ve bunu 3 bardak suyla 15 dakika kadar pişirin.

Bu arada siz de terbiyeyi hazırlayın. Bunun için de un, yumurta sarısı, kıyılmış dereotu, limon suyu ve suyla beraber, pasta teliyle karıştırarak bir sıvı elde edin ve bunu köftelerin içine dökün. Servis yaparken de yağ ve kırmızı biber gezdirin, sonra servis yapın.