



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PAZILI PATATES DOLMASI

5 adet orta boy haşlanmış patates

1 adet yumurta

2 çorba kaşığı un

1 tatlı kaşığı pul biber

1 tatlı kaşığı tuz

İç i için:

1 küçük demet pazı

1 çorba kaşığı salça

1 adet soğan

4 çorba kaşığı sıvıyağ

Yarım tatlı kaşığı tuz

Üzeri için:

1 su bardağı su

2 çorba kaşığı sıvıyağ

1 çorba kaşığı salça

su bardağı rende kaşar

Önce iç hazırlanır. Pazı yıkanır ve ince kıyılır. Yağda soğan kavrulur, salça katılır. Üzerine pazı ve tuz katılır. Solana kadar kavrulur. Haşlanmış patates rendelenir. Üzerine diğer malzemeler katarak yoğrulur. Harçtan yarım limon kadar parçalar alınır ve içli köfte gibi oyulur. Fırın kabına dizilir. İçlerine pazılı iç doldurulur. Üzerlerine rende kaşar konur. Tepsinin kenarından salçalı su karışımı bırakılır. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kaşarlar eriyene kadar pişirilir.