ULUDAĞ USULÜ PATATES DOLMASI (BURSA)

100 gr margarin
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 parçalarınıda küçük bir şekilde keserek tavada sana yağında iyice kızartın. Büyükçe bir kasenin içinde mayonez, ketçap, incecik doğranmış olan soğan, mısır ve yeşil zeytini ve kızarttığınız patates parçalarınıda karıştırın. Oyulmuş olan patatesleri de tavada biraz margarin ile çevirerek güzelce kızartın. Kızarmış olan patatesleri fırın kabına dizerek içine hazırladığınız iç harcınıda bölüştürün. Üstüne rendelenmiş olan kaşar ve dereotu serperek önceden 180 derece ısıtılmış fırında peynirler eriyene dek pişirin.

© lezzetler.com tarif no:93900 • adı:Uludağ Usulü Patates Dolması (Bursa) • gönderen:döne • indirme tarihi:28.03.2024 - 14:39