BALIKLI PATATES DOLMASI

İstanbul Büyükşehir Belediyesi

1/2 kg balık
1,5 kg. iri patates
1*2 kg. domates
8-10 sap maydanoz
2 yemek kaşığı salça
5-6 yemek kaşığı sıvıyağ
Tuz
Karabiber

Balıklar kılçık kalmayacak şekilde ayıklanır ve doğranır.
Patatesler soyulup ikiye bölünür ve içi dolma yapılabilecek biçimde oyulur, dibi düz duracak şekilde kesilir.
Balıklar, maydanoz, yağın yarısı, soğan tuz ve baharat karıştırılarak patateslerin içi doldurulur. Üzeri yuvarlak domates dilimleriyle kapak gibi kapatılır.
Yağlanmış fırın kabına biraz salçalı su konarak kalan yağ patateslerin üzerine gezdirilir ve patatesler fırında pişene kadar tutulur.

Not: İstenirse içi oyulmuş olan patateslerin dışı doldurulmadan önce sıvıyağda hafifçe kızartılabilir.

© lezzetler.com tarif no:136654 • adı:Balıklı Patates Dolması • gönderen:küçük kız • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:41