



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BROKOLİLİ PATATES DOLMASI

8 adet düzgün patates

250 gr brokoli

1 adet kuru soğan

1 dilim beyaz peynir

5 çorba kaşığı sıvıyağ

1 tatlı kaşığı tuz

Üzeri için:

1 çorba kaşığı salça

2 çorba kaşığı sıvıyağ

Yarım tatlı kaşığı tuz

1,5 su bardağı su

Soğan ince kıyılır ve yağda pembeleştirilir. Üzerine ince doğranmış brokoli ve tuz atılır. Brokoli yumuşayana kadar pişirilir. Ufalanmış peynir atılır, ateşten hemen alınır. Patatesler oyulur. İçlerine brokolili iç doldurulur. Tencereye dizilir. Üst malzemesi iyice çırpılır ve dolmaların üzerine gezdirilir. Kapaklı olarak 25-30 dakika pişirilir.