



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CİĞERLİ PATATES DOLMASI

6 adet orta boy patates
300 gr koyun ciğeri
1 adet kuru soğan
3 çorba kaşığı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı tuz
Üzeri için:
1 su bardağı su
1 çorba kaşığı sıvıyağ
Yarım çorba kaşığı salça

Tavaya sıvıyağ konur, ateşe bırakılır. Isınınca ince kıyılmış soğan ve yarım kuşbaşı büyüklüğünde doğranmış ciğer eklenir. Suyunu bırakıp çekince tuz ilave edilir. Patatesler soyulur, içleri oyulur, uygun büyüklükte ki bir tencereye yerleştirilir. Hazırlanan ciğerli iç paylaşılır. Salça su ve sıvıyağ güzelce karıştırılır. Dolmanın üzerine gezdirilir. Kapak kapatılır, orta ateşe yerleştirilir. Yaklaşık olarak 35-40 dakika pişirilir. 10 dakika dinlendirdikten sonra sofraya getirilir.