



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EKMEK DOLMASI

1 topan ekme
1 demet maydanoz
250 gr. kıyma
2 kaşık tereyağı
yarım kaşık salça
3 orta boy patates
tuz
karabiber

İki gün önceden alınan ekmeğin içi oyulur, incecik kabuğu kalır. İçerisinden çıkan ekme parçaları iyice ufalanır. Büyük bir tavada tereyağı eritilerek kıyma kavrulur. Salça ve tuz ilave edildikten sonra ufalanan ekme parçaları harcın içine atılır. Daha sonra maydanoz ve karabiber ilave edilir. Bu harç ekmeğin içine doldurulur. Kayrak şeklinde dilimlenen patatesler tencereye yerleştirilerek, dolmalık ekme patateslerin üzerine konur. 2 bardak su ilave edilerek, patatesler pişene kadar orta ateşte pişirilir.

[ML® Ekme Dolması için tıklayın](#)
