



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ETLİ PATATES DOLMASI

12 patates (orta)
1/2 bardak zeytinyağı
1 çorba kaşığı margarin
1/2 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı salça
1/2 çorba kaşığı un
2 soğan (küçük)
2 su bardağı et suyu
1 demet dereotu

Patateslerin iki ucu hafif kesilip bir kabak oyacağı ile içleri oyulup çıkarılır. Kabukları ince ince soyulup yıkanır. Dağılmamaları için zeytinyağı kızdırılıp patatesler yağın aldığı kadar bir dakika alt ve üstü kızartılıp çıkarılır ve dolma içiyle doldurulup küçük bir tepsiye dizilir.

Başka bir tencereye yağ koyulup eritilir. Soğan, salça, un koyulup bir dakika kavrulup et suyu, varsa kabuğu soyulup kıyılmış bir adet domates ilâve edilir, tuz da katılarak fırında veya ocağın üzerinde ağzı kapatılarak 25 dakika pişirilip tere serpilerek servis yapılır.