



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ETLİ PATATES DOLMASI

6 adet Patates
300 gram Kuzu Eti
2 Baş Soğan
2 Diş Sarımsak
3 Adet Biber
2 Çorba Kaşığı Salça
2 Adet Domates
Yeteri Kadar Sıvıyağ
Bir tutam karabiber
Bir tutam tuz

Öncelikle patateslerimizi soyalım ve üçe bölelim. Ortalarını oyup çıkaralım ve çanak şekli verelim. İçinden çıkardığımız parçaları ayıralım çünkü onları kapak yapmak için kullanacağız. Şimdi sıvıyağda yarı kıvamda pişirelim. Kuzu etimizi küçük küçük dilimleyelim. Soğan ve sarımsağımızı yemeklik olarak dilimleyelim. Ufak bir tencereye sıvıyağı dökelim ve dilimlediğimiz soğan ve sarımsağı kavuralım. Üstüne eti ve salçanın da bir miktarını ilave edelim. Şimdi de gerektiği kadar su ekleyip kapağı kapatıp pişirelim. Pişmeye yakın daha önceden doğradığımız sivri biberlerimizi ekleyelim. Sonra da doğradığımız domatesleri ilave edelim. Tuzunu ve karabiberini atalım. Piştikten sonra da kızarmış patateslerin içerisine etli harcımızı dolduralım. Üstlerine kapaklarını kapatalım ve yuvarlak fırın tepsisine dizelim. Şimdi kalan salçayı da suyla karıştırıp, küçük bir tencereye alalım. Sos kıvamına geldiğinde tepsiye patateslerin üstüne dökelim. Artık önceden ısıttığımız 180 derecelik fırında pişirebiliriz.