



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ETLİ PATATES DOLMASI

1,5 kilo patates  
1/2 kilo kıyma  
2 bardak pirinç  
2 kaşık yağ  
1 kaşık domates  
2 soğan  
1 demet maydanoz  
Yeteri kadar tuz ve karabiber

Yuvarlak uzunca patatesler seçilir, temizlenir, içi kabak oyacağı ile açılır, aynı kabak dolması gibi hazırlanır. Kıyma, temizlenmiş pirinç maydanoz, tuz, biber, ince kesilmiş ve tuzla oğulmuş soğan, üç kaşık su htp beraber yoğurulur; kıyma patates içine doldurulur, dört kaşık yağla dolmuş patateslerin her tarafı kızartılır, bir tepsiye yerleştirilir, kalan yağla domates salçası yapılır, az su ile orta ateşte pişirilir.