



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ETLİ PATATES DOLMASI

12 adet yumurtadan biraz büyük patates

1/2 su bardağı rafine yağ

1 çorba kaşığı tepelme yağ

2 küçük soyulmuş soğan

1 tatlı kaşığı salça

1/2 Otatlı kaşığı un

2 su bardağı et suyu

1/2 tatlı kaşığı tuz

1 bağ dereotunun yaprakları

İçi:

10 adet orta boy ince kıyılmış soğan (1 kilo)

3 kahve fincanı ıslatılıp, temizlenmiş pirinç (150 gram)

3/4 su bardağı et suyu (veya su)

1 çorba kaşığı tuz

Az karabiber

500 gram az yağlı koyun veya kuzu kıyması

1/2 şer bağ birlikte kıyılmış dereotu, maydanoz, nane (veya kuru nane)

İçi için:

1) Küçük bir tepsiye soğan ve tuzu ilâve ederek elinizle kuvvetlice, soğanlar iyice ölünceye kadar, 5 dakika ovunuz.

2) Pirinci ilâve ederek 2 dakika daha ovmaya devam ediniz.

3) Sonra, bütün malzemeyi ilâve edip iyice karıştırınız.

Dolmanın hazırlanışı:

1) Patateslerin iki ucunu hafif kesip bir kabak oyacağı ile içlerini oyup çıkarınız. Ve kabuklarını ince soyup yıkayınız.

2) Dağılmamaları için rafine yağın kızdırıp patatesleri yağın aldığı kadar 1 dakika alt ve üstünü kızartıp çıkarınız ve dolma içiyle doldurup küçük bir tepsiye diziniz.

3) Başka bir tencereye yağı koyup eritiniz. Soğanı, salçayı, unu koyup 1 dakika kavurup et suyunu, varsa kabuğu soyulup kıyılmış 1 adet domatesi ilâve ediniz.

4) Bir kere kaynatıp, patatesin üzerine ilâve edip, tuzunu da ilâve ederek, fırında veya ocağın üzerinde ağzını kapatarak 25 dakika pişirip derentını sernin servis vırınız\_\_