



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA PATATES DOLMASI

4 adet orta boy patates
2 çorba kaşığı sıvıyağ
1 çay bardağı haşlanmış bezelye
Yarım çay bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
7-8 dal ince kıyılmış dereotu
Tuz
Karabiber
Pulbiber

Patatesleri haşlayın ve suyunu süzün. Kabuklarını soyun ve ortadan ikiye kesin. İçlerini oyun ve dış kısmına bir fırça ile sıvıyağ sürün. İçlerine tuz ve karabiber serpin. Diğer taraftan bir kasede haşlanmış bezelye, kaşar peyniri, dereotu ve pulbiberi karıştırın. Patateslerin içine bu harcı pay edin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında kaşar peyniri eriyene kadar pişirin. Sıcak olarak servis yapın.