



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KIYMALI PATATES DOLMASI

8 adet patates  
3 bardak pirinç  
3 adet yeşil biber  
1 adet kuru soğan  
1 yemek kaşığı salça  
2 adet domates  
1 yemek kaşığı pul biber  
Tuz  
2 yemek kaşığı margarin  
250 gram kıyma

Pirinci yıkayıp bir kaptaki bekletiyoruz. Sonra kıymayı margarinle beraber soteliyoruz. Soğanı ve biberleri de yemeklik doğrayıp tencerede sotelemeye devam ediyoruz. Soteledikten sonra üzerine pirinç biraz pulbiber ve tuzu ilave edip biraz daha çeviriyoruz. Üzerine salçayı da ekleyip 1 bardak suyla pişiriyoruz. Patateslerin içlerini oyuyoruz ve bir tencereye yerleştiriyoruz. İçlerine pilavdan dolduruyoruz ve üzerine domatesleri dilimleyip yerleştiriyoruz. Kaynamış su ilave ediyoruz tencereye birazda tuz atıp kısık ateşte pişiriyoruz. Sıcak servis ediyoruz .

