



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIYMALI PATATES DOLMASI

- 4 Adet Patates
- 150 gr. Dana Kıyma
- 2 Adet Orta Boy Domates
- 2 Adet Sivri Biber
- 1 Adet Soğan
- 2 Diş Sarımsak
- 4 Yemek Kaşığı Margarin
- 1 Yemek Kaşığı Domates Salçası
- 1 Çay Kaşığı Karabiber
- 1 Çay Kaşığı Pul Biber
- 1 Çay Kaşığı Kimyon
- 1 Tatlı Kaşığı Tuz
- 1 Çay Bardağı Kızartma Yağı
- 3 Şu Bardağı Kaynar Su

Patatesleri soyun. İçlerini kaşık yardımıyla oyun. 20 Dakika haşlayın. 2 Çorba kaşığı yağı tencereye alın. 100 gr kuşbaşı etle sote edin. 2 adet küçük doğranmış biberi, soğanı ve domatesi ilave edin. 5-6 dakika pişirin. Üzerine 1 diş dövülmüş sarımsak, kekik, kırmızı biber ve karabiberi ekleyin. Patateslerin içlerine doldurun. Fırın tepsisine dizip, 1 çay bardağı suyu ekleyin. Önceden ısıtılmış 200 dereceli fırında 15 dakika pişirin.

