



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI PATATES DOLMASI

6 adet büyük boy patates
6 su bardağı su
250 gr yağsız yağsız kıyma
2 çay bardağı pirinç
1 demet taze reyhan
2 çay bardağı sıvı yağ
2 su bardağı su
2 çorba kaşığı kırmızıbiber sosu (ajvar sos)

Patatesleri soyduktan sonra sivri uç kısmını hafifçe kesin, diğer kısmını da gazoz kapağından biraz daha genişlikte kesin. Tencerede 6 litre kadar suyu kaynatıp patatesleri bu suyun içinde diri kıvamda (15-18 dakika) haşlayın.

Pirinci sıcak suda ıslatıp 15 dakika bekletin. Birkaç kez yıkayıp süzün. Kıymayı, tuzu, kıyılmış reyhanı ve pirinci çukur bir kaptaki karıştırın. İç malzeme hazırdır.

Patatesleri sudan alıp soğumaya bırakın. Soğuyunca avucunuzla sıkarak içindeki yuvarlak katmanların teker teker çıkmasını sağlayın.

Hazırladığınız reyhanlı-kıymalı karışımla doldurun.

Üzeri için yağ, 2 bardak suyu ve hazır biber sosu iyice çirpin ve patates dolmalarının üzerine gelecek şekilde dökün. Tencerenin kapağını kapatın. Kısık ateşte 20 dakika pişirin. Sıcak servis yapın.

