



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIYMALI PATATES DOLMASI

300 gram yağsız dana kıyması
6 adet büyük boy patates
2 adet orta boy kuru soğan
5-6 adet yeşil sivribiber
1 kahve fincanı haşlanmış pirinç
Yarım demet maydanoz
2 adet orta boy domates
1 tatlı kaşığı domates salçası
Tuz
Karabiber
1 çay bardağı sıvıyağ
Patateslerin kızarması için:
1 bardak sıvıyağ
Sosu için:
1 tatlı kaşığı domates salçası
Yarım su bardağı su

Patatesleri yıkayalım. Kabuklarını temizce soyalım ve her iki geniş tarafını keserek çıkaralım. İcini bir kaşık yardımıyla mümkün olduğu kadar derince oyalım. İyice kızdırılmış sıvıyağda patatesleri kızartıp tavadan alalım. Oyuk kısımları alta gelecek şekilde ters çevirip bir süre bekletelim. (Patatesleri oyarken içinden çıkardığımız parçaları küçük küpler şeklinde doğrayıp harcın içine katmak üzere ayırabilir ya da daha sonra püre yapmak için kullanabiliriz.) Ayrı bir tavaya 4 kaşık sıvıyağı, küp şeklinde doğradığımız soğanları ve yağsız kıymayı koyarak suyunu çekene kadar orta ateşte kavuralım. Tavaya haşlanmış pirinci, ince kıyılmış maydanozu, salçayı, yeterince karabiberi ve tuzu ilave, ederek bir iki çevirdikten sonra ocaktan alalım. Patateslerin oyuklarına hazırlamış olduğumuz içi iyice tepeleme dolduralım. Yayvan bir tencereye yan yana dizelim. Domatesleri yuvarlak dilimler şeklinde keserek patateslerin üzerini örtelim. Salçayı yarım bardak su ile karıştırıp tencereye koyalım. Patateslerin yarı hizasına kadar su koyup ağır ateşte pişirelim. Sosu ile birlikte servise sunalım.