



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KUZU ETLİ PATATES DOLMASI

5 adet patates  
300 gram kuzu eti  
2 adet soğan  
2 adet domates  
3 adet yeşil biber  
2 diş sarımsak  
1 çorba kaşığı salça  
4 çay kaşığı tuz  
5 çay kaşığı karabiber  
5 bardak et suyu  
150 gram margarin  
1 tatlı kaşığı un  
5 kaşık sıvı yağ

Patatesleri soyup yıkadıktan sonra enlemesine ikiye bölün. İçlerini küçük sebze bıçağı ile çıkartın. Patatesleri bol yağda kızartın. İçlerinden çıkarttığınız patatesleri de kızartıp bir kenara alın. İç harcı için tencereye yağı koyun ve üzerine küçük doğranmış kuzu etini ilave edin ve pişirin. Üzerine sarımsağı, soğanı ve salçayı ilave edip kavurun. Üzerini geçecek kadar sıcak su ilave edip pişmeye bırakın. Pişmeye yakın domatesi, tuzunu, yeşil biberi ve karabiberi ilave edip pişmeye bırakın. Güzelce pişirin. Kızarttığınız patatesleri fırın tepsisine dizin. Pişirdiğiniz kuzu etini patateslerin içine boşaltın ve patateslerin içinden çıkarttığınız parçaları üzerine kapak gibi kapatın. Küçük tavada sıvı yağ ve unu 1-2 dakika kavurun ve üzerine salça, tuz, ve iki bardak su ilave ederek sos kıvamına getirin. Sosu da fırın kabına dökün. Tepsiyi fırına sürün ve 180 derecedeki fırında 20 dakika pişirin.