



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MISIR DOLMASI

1/2 kg dolmalık biber
250 gr kıyma
1/2 demet maydanoz
1 adet yumurta
1 su bardağı mısır
1 kaşık salça
3 tane patates
1 bardak süt
2 tane soğan
1 çay kaşığı hardal
1'er tutam tuz
Karabiber ve kırmızı biber

Biberlerin sap kısımlarını keserek içini temizleyip, yıkayın. Soğanları doğrayın ve tuz, karabiber, kıyma, yumurta, mısır, hardal, salça ile karıştırıp, biberlerin içine doldurun. Tencereye dizin. Biberlerin üstüne 2 bardak su koyup, kısık ateşte 25 dakika pişirin (arzu ederseniz el suyu ile pişirebilirsiniz). Başka bir tencerede patatesleri haşlayıp soyun. Sütle ezerek püre haline getirin. Tuz ve kırmızı biber koyun. Küçük 1 soğanı, 1 kaşık yağla kavurup püreye ilave edin.