



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PATATES ÇANAKLARINDA MISIR TANELİ DOLMA

- 3 yemek kaşığı margarin
- 4 adet patates
- 1 tutam dereotu
- 1 tutam maydanoz
- Tuz
- Toz kırmızı biber
- 1 çay kaşığı limon suyu
- 1 kase yoğurt
- 1 diş sarımsak
- 1 çorba kaşığı mayonez
- 1 bardak mısır

Patatesleri haşlayın, soyun ve ezin. İçine margarin, limon, tuz, karabiber ekleyin. Daha sonra yoğurun. Ceviz büyüklüğünde parçalar kopartın. Çok ince kıyılmış maydanoz ve dereotu içinde yuvarlayarak bulayın. Ortalarını parmağınızla çukurlaştırıp içine mayonezli, mısır tanelerini ve sarımsaklı yoğurt doldurun. Taze nane ya da toz kırmızı biber ile süsleyin.

