



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PATATES DOLMASI (ERZURUM)

Siğınmacılar ve Göçmenlerle Dayanışma Derneği

- 1 adet Erzurum lahanası
- 1 kg patates (haşlanmış)
- 2.5 su bardağı bulgur
- 2 adet orta boy kuru soğan
- 1 yemek kaşığı salça
- ½ su bardağı sıvı yağ
- Karabiber (isteğe göre)
- Kırmızı biber (isteğe göre)
- 1 tatlı kaşığı reyhan

Lahanaları haşlarım. Haşladıktan sonra soğuması için bir kenara alırım.

1 kg patatesi soyar, haşlar, haşladıktan sonra süzüp bir kabın içine alırım.

Üzerine 2 buçuk bardak pilavlık bulgur koyup karıştırırım.

Bulgur, patatesin içinde şişer.

Ayrı bir tencereye sıvı yağı, küp küp doğranmış soğanı ve salçayı koyup kavururum.

Kavrulmuş malzemeleri patatese katıp baharatlarla beraber yoğururum.

Lahanalara harcı doldurarak sarıp fırın tepsisine dizer ve fırına sürerim.

İsteğe göre tereyağı ve yoğurtla servis ederim.