



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATES DOLMASI (FIRINDA)

MALZEMELER

100 gr Kuşbaşı Et
4 Adet Patates
1 Çorba Kaşığı Sıvıyağ
2 Adet Sivribiber
3 Adet Taze Soğan
1 Adet Domates
1 Diş Sarımsak
Tuz
Kekik,
Karabiber
Kırmızıbiber

Hazırlanışı:

Patatesleri soyun. İçlerini kaşık yardımıyla oyun. 20 Dakika haşlayın. 2 Çorba kaşığı sıvıyağı tencereye alın. 100 gr kuşbaşı etle sote edin. 2 adet küçük doğranmış biberi, soğanı ve domatesi ilave edin. 5-6 dakika pişirin. Üzerine 1 diş dövülmüş sarımsak, kekik, K kırmızıbiber ve karabiberi ekleyin. Patateslerin içlerine doldurun. Fırın tepsisine dizip, 1 çay bardağı suyu ekleyin. Önceden ısıtılmış 200 dereceli rında 15 dakika pişirin.
