



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATES DOLMASI FIRINDA

8 büyük boy patates
5 yemek kaşığı katıyağ
2 çorba kaşığı un
250 gr. süt
2 adet yumurta
5 çorba kaşığı rendelenmiş kaşar peyniri
200 gr. kıyma
tuz

Patateslerin kabuğunu soyduktan sonra tam ortasından uzunlamasına ikiye bölüp içlerini oyun. 4 çorba kaşığı yağ eriterek içine unu karıştırın, sütü birden boşaltarak karıştırmaya devam edin. Yavaş yavaş karıştırarak 5 dakika kaynatın. Ateşten indirin ve içine rendelenmiş kaşar peynirini, kıymayı, tuzu ve yumurtanın sarısını ekleyerek karıştırdıktan sonra, bu karışım önceden haşlanmış patateslerin içine doldurun. Dolmaları fırın ısısına dayanıklı bir kaba yerleştirin. (Kabı ve patatesleri yağ ile yağlamayı unutmayın) Orta hararetli bir fırında 40 dakika pişirdikten sonra sıcak olarak servis yapın.