



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PATATES DOLMASI (GAZİANTEP)

250 gr. orta yağlı kıyma  
1-2 adet orta boy soğan  
2-3 Yemek kaşığı maydanoz  
toz karabiber/Pul biber/Tuz  
8 adet kadar orta boy Patates  
Üzerine sos için:  
2 Yemek kaşığı biber salçası  
cicek yağ, tuz

Patateslerin islerini tırtıklı patates bıcağı ile çıkartın, ve güzelce suyun içine bırakın. Bir yandan soğanları karni yarık içi yapar gibi kavurun, kıyma ile beraber isterseniz salçada ekleyebilirsiniz. Patateslerin altından ince düz kesip düzgünleştirin bol kızgın yağda renkleri dönene kadar kızartın, soğuduktan sonra içlerini doldurun, fırın tepsisine dizin. Üzerine salçalı tuzlu ve yağlı su karışımı dokup ağzı kapalı şekilde 200 dereceli fırında pişirin.