



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATES DOLMASI (İSPANYA)

Patates rellenas

Kullanılacak malzeme:

(6 kişi için): Aynı irilikte altı uzun patates,

2 havuç,

1 sap kereviz,

300 gram iç bezelye,

300 gram körpe çalı fasulyesi,

1 baş soğan,

100 gram pastırma,

100 gram chorizo (salam),

9 çorba kaşığı zeytinyağı,

4 çorba kaşığı sirke,

yeteri kadar tuz ve biber.

Yapımı: Patatesleri sofraya kabuklarıyla servis edileceklerini göz önünde bulundurarak bol suda iyice yıkayın.

Tuzlu kaynar suda yarılmamalarına dikkat ederek haşlayın.

Soğuyunca yanlamasına ortadan ikiye bölün. Keskin bir bıçakla kabuğuna yapışık olarak yarım santim

kalınlığında iç kalacak biçimde içini oyun. Beri yanda havuç, iç bezelye ve ayıklanmış çalı fasulyesini ve bir sap

kerevizi tuzlu suda haşlayın. Sebzeler piştikçe kevgirle sudan çıkarıp fazla geçmesini önleyin.

Sebzeler soğuyunca suyunu süzüp tavla zarı iriliğinde küçük parçalara doğrayın. Bir kâseye 4 çorba kaşığı

sirkeyle gereği kadar tuz koyun. İyice çırpıp tuzu eritin Tuz eriyince yeteri kadar karabiberle 8 çorba kaşığı

zeytinyağı katıp gene iyice çırpın. Sonra bunun içine rendelenmiş soğanı katın. İyice karıştırın. Sonra bu içi

patateslere doldurun.

Pastırmayla salamı tavla zarı iriliğinde küçük parçalarla doğradıktan sonra bir çorba kaşığı zeytinyağıyla hafif

ateşte kavurun. Doldurulmuş patateslerin üzerlerini bunlarla süsledikten sonra servis yapın. İsteyenler

pastırma ile salam veya sucuk yerine mayonez yapıp patates dolmasını mayonezle süsleyebilirler. İspanyanın

bazı bölgelerindeyse tütsülenmiş balık kullanılmaktadır. Tütsülenmiş balık tıpkı pastırma ve chorizo gibi ince ince

doğranıp kavrulmakta, sonra patates dolması bununla süslenmektedir.