



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATES DOLMASI (ISPARTA)

Isparta İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1 kg Patates
1 Su Bardağı Pirinç
250 gr Kıyma
1 Demet Maydanoz
1 Adet Kuru Soğan
2 Çorba Kaşığı Salça
1,5 Çay Bardağı Sıvı Yağ
Karabiber, Kimyon, Nane
Tuz
1 Su Bardağı Su

Patatesler soyularak, içleri boşaltılır. Doğranmış soğan, kıyma, pirinç, maydanoz, bir miktar yağ, tuz ve baharatlar yoğrulur. Hazırlanan dolgu malzemesi patateslerin içlerine doldurulur, tencereye dizilir. Sıvıyağ ve sıcak suda eritilen salça tencereye dökülür. Kısık ateşte 30 dakika kadar pişirilir.

