



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATES DOLMASI (PAZARYOLU ERZURUM)

Kuzeydoğu Anadolu Kalkınma Ajansı

- 1 adet göbek marul
- 1 su bardağı çiğ ince bulgur
- 2 yemek kaşığı tereyağ
- Yarım kg. patates
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı kuru reyan
- 1 çay kaşığı pul biber

İlk olarak göbek lahana yaprakları ayrılır. Yapraklar dikey ve yatay olarak kesilerek dört parçaya bölünür ve bir tencerede haşlanır.

Diğer taraftan ayrı bir tencerede ise patatesler haşlanır.

Haşlanan lahana yaprakları bir tabakta soğumaya bırakılır.

Patateslerin ise kabukları soyularak bir kap içerisinde ezilerek püre haline getirilir.

Bir tencerede ufak doğranmış soğan tereyağında kavrulur. Daha sonra salça, patates püresi, ince bulgur, pul biber ve reyan eklenerek kavurma işlemine devam edilir.

Kavurma işlemi tamamlandıktan sonra dolmanın iç malzemesi hazırlanmış olur.

İç malzemeler lahana yapraklarına dağılmaması için sıkı olacak şekilde sarılır ve tepsiye dizilir.

Hazırlanan tepsi fırına verilir ve yaprakların üzeri kızarıncaya kadar pişirilir.

Not: Dolmalar dizilmeden önce yapışmaması için tepsinin yüzeyine yağ sürülerek fırına vermek gerekmektedir.

