



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATES DOLMASI

1 soğan
5-6 adet orta boy patates
1 su bardağı yıkanmış pirinç
100 gr. kıyma
Tuz
Karabiber
Sıvıyağ
1 kaşık salça
Üzerini kapatmalık domates

Soğanı rendeleyip tencereye alıyoruz ve sıvı yağda kavuruyoruz. Kıymayı ve salçayı da tenceremize alıp kavurmaya devam ediyoruz. Pirinci, tuzu ve karabiberi de ilave edip yarım çay bardağı su ilave ederek suyunu çekene kadar pişiriyoruz ateşten alıp bekletiyoruz. Öte yandan patatesleri soyup içlerini oacak yardımı ile boşaltıyoruz ve bol yağda kızartıyoruz. Kızaran patatesleri fırın kabımıza dizip içlerini harcımızla dolduruyoruz ve üzerlerini domates dilimleriyle kapatıp 2 su bardağı suya bir tutam tuz atıp karıştırıyoruz ve patateslerin üzerine gezdiriyoruz. Önceden ısınmış 200 derece fırında 15-20 dakika pişirip servis yapıyoruz.

