



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATES DOLMASI

500 gram dolmalık kıyma
yarım su bardağı ıslatılmış pirinç
2 adet ince kıyılmış soğan
tuz
karabiber
yarımşar bağ nane, maydanoz ve dereotu
dörtte üç su bardağı su
1 çorba kaşığı salça (bunlar dolmanın içidir, hepsi iyice karıştırılarak hazırlanır)
12 tane yumurtadan biraz büyük patates
1 çorba kaşığı yağ, tuz
ince kıyılmış 1 iri domates
1,5 bardaksu

Patateslerin iki uçları hafif kesilip içleri oyulur; kızgın rafine yağda 1 dakika çevrilir, daha sonra içleri yukarıdaki malzemeye doldurulup yayvan bir tencereye yada sahana dizilir. Diğer bütün malzeme ilave edildikten sonra ağzı kapatılarak pişirilir.