PATATES DOLMASI

8 Patates
2 Bardak et suyu
1 Su bardağı mantar
1 Bardak sadeyağı
1 Büyük soğan
1 Çorba kaşığı un, tuz, karabiber
1 Demet maydanoz
2 Dilim bayat ekmek
1 Yumurta

Patatesleri soyduktan sonra üst kısımlarından birer kapak açın ve kenarlarda yarım santim kalıncaya kadar içini oyun.
Öte yanda mantarları yıkayıp ufak ufak doğrayın, soğan ve maydanozları da aynı şekilde doğrayın. Bir tencerede yağı eritip soğanları içinde hafif öldürün, sonra mantarlarla maydanozu da katıp beş dakika kadar ateşte pişirin. Tuzunu, biberini atıp soğumaya bırakın. Sonra yumurtayı çırpıp malzemeye ilâve edin, içine ekmek dilimlerini de ufalayın.
Kızgın tereyağı veya zeytinyağında patatesleri her tarafları açık kahverengi bir renk alıncaya kadar kızartın ve sonra da hazırladığınız malzemeyi patateslerin içine doldurun. Doldurulmuş patatesleri et suyu ile birlikte yarım saat kadar pişirin. Patatesler pişince et suyundan çıkarıp bir yerde sıcak olarak tutun. Et suyuna un katarak koyulaştırın. İsteyen bu sosa tuz ve biber de koyabilir. Servis yapmadan az önce bu sosu patateslerin üzerine dökün ve hemen servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:16348 • adı:PATATES DOLMASI • gönderen:Ahmet Senyelli • indirme tarihi:23.04.2024 - 14:25