PATATES DOLMASI

6 patates (orta)
1 kahve fincanı rafine yağ
2 domates
1 çay kaşığı un
1/2 demet maydanoz
biraz tuz
2 bardak et suyu ya da su
1 kaşık margarin
İçi:
125 gr koyun kıyması
1 kahve fincanı pirinç
1 kahve fincanı su
1/2 demet maydanoz
dereotu
nane
karabiber
1 soğan
1 kaşık margarin

Önce içi hazırlanır. Yağ tencereye konur hafifçe eritildikten sonra rendelenmiş soğan ilâve edilir ve ölünceye kadar 2 - 3 dakika kavurulur. Sonra pirinci konulur ve bir iki dakika daha kavurulur suyu ilâve edilir. Suyunu çekinceye kadar 3 - 4 dakika kaynatılır ve indirilir. Soğuyunca kıymayı, tuz, biberle incecik kıyılmış maydanoz, tereotu ve nane ilâve edilir ve iyice karıştırılır.
Öte yandan, kabuklarını soyup iki ucu azıcık kesilen patateslerin içini kabak oyacağı ile oyulur ve yıkanır. Kızgın rafine yağında herbir yanlarını bir - iki dakika kızartıp kevgirle yağları iyice süzdürerek tabağa alınır. Bunları hazırlanan içle doldurup minik bir tepsiye ya da sahana dizilir. Bu arada bir tencereye mergarin konur. Eriyince, kabukları soyulur minicik doğranan domatesler ilâve edilir bir iki dakika daha ezerek kavurulur. Sonra unu ilâve edilir. Bir iki dakika daha hep birlikte kavruldukutan sonra tuzu ve et suyu ilâve edilip bir taşım kaynatılır. Sonra tepsideki patateslerin üzerine dökülür. Varsa fırında, yoksa kapağını kapatıp ocakta, 20-25 dakika daha pişirilip indirilir. Üzerine incecik kıyılan maydanozu serpip sıcak sıcak servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:48407 • adı:PATATES DOLMASI • gönderen:durukan • indirme tarihi:23.04.2024 - 10:56