



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATES DOLMASI

Malzemeler

6-7 iri boy patates
2 orta boy soğan
150 gr. kıyma (yağsız)
4-5 sivri biber
1/2 demet maydanoz
1/2 çorba kaşığı salça (içine)
3 çorba kaşığı sıvı yağ
1 su bardağı sıvı yağ (patatesleri kızartmak için)
1 iri boy domates
75 gr. kaşar rendesi
tuz
karabiber
Sosu:
1/2 çorba kaşığı salça
1/2 su bardağı su

Patatesleri soyup geniş yüzeyinin alt ve üst kısmını hafifçe keserek çıkartalım. İç kısmını tatlı kaşığı yardımı ile mümkün oldukça derin bir şekilde oyalım ve kızdırılmış sıvı yağda arkalı önlü, kızartarak oyukları alta gelecek şekilde ters çevirip bekletelim. (Patateslerden çıkan parçaları haşlayıp püre yapabilirsiniz.) Bir tavaya 4 kaşık sıvı yağ alalım. Küp doğranmış soğanları ve kıymayı 3-4 dakika kavuralım. İnce bir şekilde doğradığımız sivri biberleri tavla zarı iriliğinde doğranmış domatesi, salçayı, tuzu, karabiberi, kıyılmış maydanozu ekleyip birkaç dakika daha kavuralım. Patateslerin oyuklarına, hazırladığımız içi tepeleme dolduralım. Patatesleri fırın kabına dizerek üzerlerine kaşar rendesi serpeyim. 1/2 su bardağı su ile karıştırdığımız salçayı fırın kabına alalım. Patateslerin yarısına gelecek kadar sıcak su ekleyip, dolmaları önceden 220°'de ısıtılmış fırında kaşarlar eriyip üzerleri hafifçe pembeleşene dek pişirelim ve fırından alalım.