



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATES DOLMASI

100 gr Kuşbaşı Et
4 Adet Patates
1 Çorba Kaşığı Sıvıyağ
2 Adet Sivribiber
3 Adet Taze Soğan
1 Adet Domates
1 Biş Sarımsak
Tuz, Kekik, Karabiber
Kırmızıbiber

Patatesleri soyun. İlerini kaşık yardımıyla oyun. 20 Dakika haşlayın.

2 Çorba kaşığı sıvıyağı tencereye alın. 100 gr kuşbaşı etle sote edin. 2 adet küçük doğranmış biberi, soğanı ve domatesi ilave edin. 5-6 dakika pişirin. Üzerine 1 diş dövülmüş sarımsak, kekik, kırmızıbiber ve karabiberi ekleyin.

Patateslerin ilerine doldurun. Fırın tepsisine dizip, 1 çay bardağı suyu ekleyin. Önceden ısıtılmış 200 dereceli fırında 15 dakika pişirin.