



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATES DOLMASI

4 adet patates
250 gr. kıyma
3 çorba kaşığı tereyağı
1 adet kuru soğan
4-5 adet sivri biber
2 adet domates
Tuz
1/2 demet maydanoz
Karabiber

Patateslerin içlerini oyup sıvı yağda kızartın. Tereyağını tencerede eritin, piyazlık doğranmış soğanı ekleyin. Her ikisinin de rengi değişmeye başladığında kıymayı ve sivribiberleri ilave edin. Kıymanın bıraktığı suyu çekene dek kavurun. İnce kıyılmış maydanoz ve rendelenmiş domatesleri koyup kısık ateşte iki-üç dakika pişirin. Patatesin içine kıymalı harçtan doldurun ve tencereye dizin. Bir su bardağı sıcak su koyup patatesler yumuşayana kadar pişirin.