



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATES DOLMASI

4 patates
3 orba kaşığı tereyağı
1 kuru soğan
250 gram mantar
4-5 sivribiber
2 domates
Maydanoz
Tuz, karabiber

Patateslerin kabuklarını soyup yıkayın ve ilerini oyup kızdırılmış sıvı yağda kızartın. Piyazlık doğranmış soğanı tereyağında çevirin, rengi değişmeye başladığında kıyılmış mantarları ve ince doğranmış sivribiberleri ilave edin, mantarları bıraktığı suyu çekene dek kavurun. Rendelenmiş domatesleri ekleyin. Kapağını kapatıp kısık ateşte 2-3 dakika pişirin. İnce kıyılmış maydanozu koyun. Bu karışımı patateslerin içine doldurun. Kenarlardan tencereye taşsa da fark etmez, servis yaparken tekrar içine doldurabilirsiniz. Tencereye dizdiğiniz patateslerin üzerine bir su bardağı sıcak su koyup, 15 dakika pişirin. İ malzemesine isterseniz bezelye ya da başka sebzeler de koyabilirsiniz.