



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PATATES DOLMASI

500 gr yağlı koyun döşü kıyması  
5 soğan  
1 yemek kaşığı tereyağı  
2 kahve fincanı pirinç  
1 kahve fincanı su  
1 tatlı kaşığı tuz  
1 tatlı kaşığı karabiber  
10 dal maydanoz  
5 dal dereotu  
5 dal nane yada kuru nane  
Pişirmek için:  
2 su bardağı etsuyu  
1 tatlı kaşığı tuz  
Terbiye için:  
1 adet yumurta  
1 adet limon suyu  
Yeteri kadar patates

Soğanlar çok ince doğranır ya da rendelenir. Diğer malzemelerle iyice karıştırılır.  
Patatesler yıkanır, soyulur, büyüklüğüne göre bütün olarak ya da ikiye bölünerek oycak ile oyulur.  
Sonra hazırlanan içle doldurulur ve tencereye dik olarak dizilir. Üzerlerine domatesten kapak yapılır.  
Et suyu ve tuzu eklenir.  
Dolmaların üzerine bir kapak kapatılarak hafif ateşte 40 dakika kadar pişmeye bırakılır.