PATATES DOLMASI

1 kg. iri patates
İçi için:
500 g yağlı koyun döşü kıyması
5 adet 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
Pişirmek için:
2 su bardağı etsuyu
1 tatlı kaşığı tuz

Soğanlar çok ince doğranır ya da rendelenir. Diğer iç malzemeleri ile iyice karıştırılır.
Patatesler soyulur ve içleri oyulur.
Oyulan patateslerin içleri hazırlanan iç ile doldurulur ve bir tencereye dizilir. Üzerine domates dilimlerinden kapak yapılır.
Üzerine etsuyu ve tuz eklenir. Hafif ateşte 40 dakika kadar pişmeye bırakılır.

Not: Ocak yerine fırında da pişirilebilir.

© lezzetler.com tarif no:97582 • adı:Patates Dolması • gönderen:Hiç Kimse • indirme tarihi:28.03.2024 - 14:15