



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PATATESLİ DOMATES DOLMASI

1 kg orta boy domates  
3 adet patates  
2 adet taze soğan  
Yarım demet maydanoz  
1 tatlı kaşığı kuru nane  
1 tatlı tuz  
Kızartma yağı  
Üzeri için:  
1 su bardağı rende kaşar

Domateslerin arka kısımları yarım parmak içerden, düz olarak kesilir. İçi kaşıkla oyulur. Bir kevgirin üzerine ters çevrilir. Diğer taraftan patatesler soyulur küp doğranır, yağda kızartılır. Patatesler karıştırma kabına alınır. Üzerine kıyılmış maydanoz, taze soğan, kuru nane, domatesin çıkarılan iç kısmı ve tuz eklenir, karıştırılır. Domateslere bu iç doldurulur. Fırın kabına dizilir. Üzerine kaşar bırakılır. 180 derece fırında pişirilir.