



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## PATATESLİ EKMEK DOLMASI

1 adet yuvarlak ekmeğ  
250 gr kıyma  
1 adet kuru soğan  
1 çorba kaşığı salça  
1 tatlı kaşığı tuz  
4 çorba kaşığı sıvıyağ  
1 adet iri patates  
1 su bardağı su  
Üzeri için:  
1 çay bardağı su  
1 tatlı kaşığı salça  
2 çorba kaşığı sıvıyağ

Ekmeğin üzerinden kapak kesilir ve iç boşaltılır. Çıkan ekmeğ içi ufalanır. Tavaya yağ konur ısınınca ince doğranmış soğan atılır, pembeleştirilir. Üzerine kıyma ve salça eklenir, 10-15 dakika pişirilir. Çıkan ekmeğ içleri katılır, karıştırılır. İç ılıyınca ekmeğ içine doldurulur. Çıkarılan kapak üzerine yerleştirilir. Su, salça ve yağ karıştırılır, ekmeğ üzerine sürülür. Patatesler parmak kalınlığında yuvarlak dilimlenir. Üzerine ekmeğ dolması oturtulur, kenarından su bırakılır. Kapağı kapatılır, orta ateşte 15 dakika kadar pişirilir.