



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## PAZILI VE PATATESLİ KIRMIZI BİBER DOLMASI

6 adet kırmızı biber  
3-4 adet pazı yaprağı  
5 adet patates  
8 dal kıyılmış maydanoz  
1 tatlı kaşığı kıyılmış biberiye  
1 çay bardağı süt  
50 gram krema  
1 çay bardağı zeytinyağı  
1 diş sarımsak  
10 dal frenk soğanı  
1 su bardağı sıcak su  
Tuz  
Karabiber  
Pulbiber

Patatesleri tuzlu suda yumuşayana dek haşlayın. 2 tanesinin kabuklarını soyup çatala ezdikten sonra blendere alın. Maydanoz ve biberiye yarısını üzerine ekleyip çekin. Süt, krema, dövülmüş sarımsak ve tuz ekleyip bir kez daha çekin. Hazırladığınız sosu kenara alın. Kalan 3 adet patatesi temizleyip küp doğradıktan sonra bir kaba aktarın. Pazıyı kaynayan suya atıp, 1 dakika sonra çıkarın. Soğuk sudan geçirip irice doğrayın ve patatesin üzerine ekleyin. 2 çorba kaşığı zeytinyağı, kıyılmış frenk soğanı, kalan maydanoz ve biberiye ekleyin. Tuz, karabiber ve pulbiber ilave edin. Kırmızı biberlerin üst kısımlarını kapak olacak şekilde kesin. İçlerini temizleyin ve patatesli harçla doldurun. Kapaklarını kapatıp tencereye yerleştirin. Kalan zeytinyağını bir tutam tuzla karıştırıp, dolmaların üzerine gezdirin. Suyunu katıp, kapağını kapatın. Orta ateşte su kaynayana kadar pişirin. Ocağın altını kısıp, 20-25 dakika daha pişirin. Dolmaları tabaklara aktarın ve üzerine hazırladığınız patatesli sosu gezdirerek servis yapın.

