



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ PATATES DOLMASI

5 adet iri patates
Yarım demet maydanoz
2 adet kuru soğan
Yarım kg beyaz peynir
1 çay bardağı sıvıyağ
1 çay kaşığı pul biber
1 çay kaşığı karabiber
2 su bardağı tavuk suyu

Patatesler soyulur, ortadan kesilir. Her yarımın içi kabak oyar gibi oyulur. İnce kıyılmış soğan yağda çevrilir. Üzerine ezilmiş peynir ve kıyılmış maydanoz eklenir. Tuz, karabiber eklenir. Karışım oyulmuş patateslerin içine doldurulur, bir fırın kabına dizilir. Tavuk suyu dökülür. Üzeri yağlı kağıtla kapatılır. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında 35 dakika pişirilir.