



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUKLU SEBZELİ PATATES DOLMASI

4 adet patates
400 gram kuşbaşı tavuk eti
2 çorba kaşığı tereyağı
1 adet soğan
1 adet havuç
1 çay bardağı bezelye
2 adet kırmızı dolmalık biber

Patateslerin içlerini oyup çıkan içleri küp şeklinde doğrayın. Havuçları, soğanı, tavuk etlerini ve dolmalık biberleri tereyağında tavada sote edin. Sonra sote ettiğiniz bu sebzeleri ve tavuk etini oyduğunuz patateslerin içlerine doldurup tencereye yerleştirin. Üzerine bir su bardağı sıcak su döküp 25 dakika kadar pişmeye bırakın. Pişince sıcak olarak servis yapın.