



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZEYTİNYAĞLI PATATES DOLMASI

Malzemeler:

4 adet orta boy patates

3 adet domates

3 adet sivri biber

2 adet soğan

5 diş sarımsak

1 fincan zeytinyağı

tuz

karabiber

kekik

yeterince su.

Patateslerin kabukları soyulur. Ortadan ikiye bölünür, içleri kayık şeklinde oyulup kızgın yağda tam pişmeyecek şekilde kızartılır. Kızartılan patatesler bir tencereye alınır. Aynı bir kapta halka şeklinde doğranmış soğanlar, sivri biberler, patatesin içindeki parçalar ve domatesler yağ içinde iyice sote yapılarak işirilir. Hazırlanan bu karışım kızartılmış patateslerin içine doldurulur, sıcak su ilavesi ile ağız kapatılarak pişirilir. Tuz, karabiber, kekik ilavesi ile bir taşım daha kaynatılıp ocaktan alınır.