



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

PATATES DOLMASI



500 Gr. küçük boy patates
100 Gr. dana kıyma
1 Adet iri kuru soğan
1 ay bardađı pirinç
8 - 10 Dal maydanoz ve dereotu
1 orba kaşığı un
1 Limonun suyu
1 Adet yumurta
4 orba kaşığı sıvıyağ
1 Tatlı kaşığı tuz
1 ay kaşığı kırmızı biber
3 Su bardađı su

- # Patatesler soyulur, içi oyulur, içi su dolu kaba kararmaması için bırakılır.
- # Bir kaba ince doğranmış soğan, maydanoz, tuz, kıyma, pirinç konur karıştırılır, bu şekilde i hazırlanmış olur.
- # Bu i, oyulmuř patateslere doldurulur.
- # Hazırlanan patates dolmaları bir tencereye konur,, üzerine 3 su bardağı sıcak su konur, kapağı kapatılır, orta ateşte 20 - 25 dakika pişirilir.
- # Un, yumurta, limon suyu, ince kıyılmış dereotu birlikte çırpılır, pişen dolmaların üzerine gezdirilir.
- # En son yağ ve kırmızı biber kızdırılır ve terbiyeli patates dolmalarının üzerine dökülür.
- # Sıcak olarak servis yapılır.

Not: Bu dolma; limon, un, yumurtadan oluřan terbiye konmadan da hazırlanabilir.