



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 bardağı pirinç
8 – 10 Dal maydanoz ve dereotu
1  orba ka ı ı un
1 Limonun suyu
1 Adet yumurta
4  orba ka ı ı sıvıya 
1 Tatlı ka ı ı tuz
1  ay ka ı ı kırmızı biber
3 Su bardağı su

- # Patatesler soyulur, içi oyulur, içi su dolu kaba kararmaması için bırakılır.
- # Bir kaba ince do ranmı  soğan, maydanoz, tuz, kıyma, pirinç konur karıştırılır, bu şekilde i  hazırlanmış olur.
- # Bu i , oyulmu  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, pi en dolmaların üzerine gezdirilir.
- # En son ya  ve kırmızı biber kızdırılır ve terbiyeli patates dolmalarının üzerine dökülür.
- # Sıcak olarak servis yapılır.

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