



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzətlər© Azərəcə Yemək Tərifləri

Kartof Dolması

Patates Dolması



500 qr kiçik boy kartof
100 qr dana qiymə
1 Ədəd baş soğan
1 Armud stəkan düyü
8-10 Dal cəfəri və dəreə otu
1 Yemək qaşığı un
1 Limon suyu
1 Ədəd yumurta
4 Yemək qaşığı duru yağ
1 Çay qaşığı duz
1 Çay qaşığı qırmızı bibər
3 Stəkan su

- # Kartoflar soyulur, içi oyulur, içi su dolu boşqaba qararmaması üçün bıxılır.
- # Bir boşqaba incə doğranmış soğan cəfəri, duz, qiymə, düyü qoyulur qarışdırılır, bu şəkildə iç hazırlanmış olur.
- # Bu iç, oyulmuş kartoflara doldurulur.
- # Hazırlanan kartof dolmaları bir qazana qoyulur, üzərinə 3 stəkan isti su qoyulur, qapağı örtülür, orta atəşdə 20-25 dəqiqə bişirilir.
- # Un, yumurta, limon suyu, incə qiyılmış dəreə otu birlikdə çırpılır, bişən dolmaların üzərinə gəzdirilir.
- # Ən son yağ və qırmızı bibər qızdırılır və kartof dolmaların üzərinə tökülür.
- # İsti olaraq xidmət edilir.

Not: Bu dolma; limon, un, yumurtadan ibarət olan tərbiyə qoymadan da hazırlana bilər.