



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Kochrezepte

Gefüllte Kartoffel

Patates Dolması



500 g kleine Kartoffel
100 g Rinderhackfleisch
1 große Zwiebel
1 Teeglas Reis
8-10 Petersilienzweige und Dill
1 EL Mehl
1 ausgepresste Zitrone
1 Ei
4 EL Öl
1 KL Salz
1 TL gemahlene rote Paprika
3 Gläser Wasser

- # Kartoffel schälen, aushöhlen und in eine Schale mit Wasser geben.
- # In einer Schale fein geschnittene Zwiebel und Petersilie, Salz und Hackfleisch geben und gut zusammenrühren. Die Füllmasse ist somit vorbereitet.
- # Diese Füllung in die Aushöhlung der Kartoffel füllen.
- # Die vorbereiteten gefüllten Kartoffel in einen Topf geben, dazu drei Gläser warmes Wasser einfüllen und den Deckel schließen. Auf mittlerer Hitze 20-25 Minuten kochen.
- # Mehl, Ei, Zitronensaft, fein gehackte Dill zusammen verquirlen und über die gekochten gefüllten Kartoffeln gießen.
- # Als letztes in Öl Chilischroten erhitzen und über die Kartoffel gießen.
- # Warm servieren.

Tipp: Diese gefüllten Kartoffeln können auch ohne die aus Zitronensaft, Mehl und Ei bestehenden Marinade zubereitet werden.