

Firinda Kiymali Patates Dolmasi

Malzemeler

4 adet patates

lc Harci icin:

350 gram kiyma

2 adet sogan

1 adet patlican

1 kase maydanoz

2 yemek kasigi salca

Yarim cay bardagi sivi yag

Kekik , nane , pul biber , tuz

Yapilisi

Kiymayi ocaga koyun.Kiyma ocakta kavrulurken patateslerin icini oyulur.Kiyma kavrulduktan sonra soganlarilave edilir.Soganlar kavrulduktan sonra salcasini ilave edin.Patlicani baharatlari ve tuzunu atin.4 bardak sicak su ekleyin ve 5 dakika kaynamaya birakin.Ocaktan aldiktan sonra icine maydanozlari da koyun.Patateslerin kenarlarina tereyagi surun.Oydugunuz patateslerin icine kiymali icten suyunu suzerek koyun suyunu cok fazla patateslerin icine koymayin.Patateslerin kapaklarini kapatın.Uzerlerine az miktarda tereyagi koyun.Sonra kalan suyu borcama dokun.180 derecede patatesler olana kadar pisirin.
AFIYET OLSUN:)