

Kiymali Patates Dolmasi

Malzemeler

1 kilogram patates

3 kasik yag

150 gram yagsiz kiyma

1 adet iri bas sogan

1 kasik domates salcasi

1 tase domates

Yarim demet maydanoz

Tuz, karabiber.

Yapilisi

Ilk olarak patatesleri yıkayın, soyup ikiye bolun, ortasını oyun. Kararmaması için su dolu tencereye koyun.

Bir tencereyi hafif yağlayıp, kıymayı koyun ve üzerine kıyılmış soğanı ekleyin, kıymanın suyu çekilene kadar hafifce kavurun. Üzerine maydanozu doğrayıp, tuzu biberi serpilerek karıştırın.

Bir başka tencerenin içine iki kasık yağ ve salça konur. Ateşte salça karıştırılarak yağ içerisinde bir iki dakika kadar karıştırın. Tencerenin dibinde salçalı suyumuz hazır olmuş oldu.

İçerisi oyulmuş patateslerin içine kıymalı karışımından doldurup, üzerine dilimlenmiş domates kapatarak bu tencereye dizin.

Suyunu ekleyip, gerekiyorsa tuz ekleyin ve hafif ateşte patatesler pişene kadar pişirin. Sıcak olarak servise sunalım.

ellerimize sağlık