

Patates Dolmasi

Malzemeler

5 tane iri patates

350 gram kiyma

1 adet iri soğan

4-5 diş sarımsak

2-3 adet yeşil biber

2-3 adet domates

1 tatlı k. biber salçası

Tuz,

Karabiber

Pulbiber

Bir tutam maydanoz

1 çay b. sıcak su

1 su b. salçalı sıcak su

Dolmaları kapamak için domates dilimleri

Yapılışı

Patatesleri yıkayın, kabuklarını soyun ve bir tatlı kaşığı yardımıyla içlerini fazla inceltmeden oyun. Tabanlarından hafif kesin tepside dik dolmaları için.

Patatesleri kızartın. Kağıt havlu üzerine alın.

Kiymayı tencereye alın ve kavurun.

Ardından soğan, sarımsak, biber ve domatesleri ekleyip kavurun.

Baharatları ekleyip tatlandırın ve suyunu ekleyin. Suyunu çekmeye başlayınca ocaktan alın, maydanozu ekleyip karıştırın.

Hazırladığınız içi patateslerin içine doldurun, fırın tepsisine dizin.

Üzerlerine dilimlenmiş domatesleri yerleştirin.

Salçalı suyu dokun ve 180 dereceli sıcak fırında 15-20 dk. pişirin.