

Patates Dolmasi

Malzemeler

8 adet patates

Ic harci icin:

2 yemek kasigi kiyma

1 adet kuru sogan

1.5 su bardagi pirinc

1 adet domates

2-3 dis sarimsak

Maydanoz

2 yemek kasigi sivi yag

1 yemek kasigi salca

Kirmizi pulbiber

Karabiber

Tuz

Sosu icin:

1 yemek kasigi salca(sicak su ile acilacak)

Yapilisi

Ic harci icin: Pirincimizi yıkayalım ve bir kabin icerisine alalım.Kiymayi ekleyelim, baharatlarını da ilave ederek karıstıralım.Domatesi, sarımsagi ve kuru sogani rendeleyelim, sıviyagini da ilave ederek tekrar karıstıralım.Patateslerimizin kabuklarını soyduktan sonra, iclerini oyuyoruz. Ic harcimizi icine dolduruyoruz.tencereye diziyoruz. ve en son, salcayı sıcak su ile acıp, uzerine dokelim.Biraz da tuz attıktan sonra kisik ateste pisirelim.

Afiyet olsun:)