



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

CEBELİTARİK SOĞAN DOLMASI

6 baş aynı irilikte büyük soğan
100 gram yağlı koyun kıyması
100 gram çemensiz pastırma kıyması (yağlı tarafından)
bir dilim bayat ekmek
1+1/2 çorba kaşığı sadeyağ
ekmek dilimini ıslatacak kadar kaynatılmış süt
1 yumurta
1/2 demet maydanoz
1 tutam tarçın
1 fiske cevz-i bevva
Tuz ve karabiber
2 çorba kaşığı zeytinyağı

Soğanların kabuklarını çıkardıktan sonra bunları kaynar tuzlu suya atarak bir - iki dakika haşlamalı. Sonra soğanları sudan çıkarıp kurulamalı. Keskin ve sivri uçlu bıçağın yardımıyla soğanların ortasını boşaltmalı. Soğanların göbeğinden çıkanları keskin bıçakla kıymalı ve" bunları porselen bir kâseye koymalı. Ekmek dilimini sütte ıslattıktan sonra sıkıp sütünü gidermeli ve ufalayarak bunu da kıyılmış soğana katmalı. Koyun ve pastırma kıymalarıyla tuzu, cevz-i bevveyi ve tarçını yumurtayla birlikte porselen kâsedekilere katmalı.

Ufak ufak doğranmış maydanozu da kattıktan sonra hepsini iyice karıştırmalı. Sonra bu karışımla soğanların içlerini doldurmalı.

Pyrex bir kayık tabağa soğanları düzenli bir biçimde yerleştirmeli. Sonra bunların üstüne ve yanına iki çorba kaşığı zeytinyağını dolaştırarak dökmeli. Ufak parçalara doğranmış sadeyağı da soğanların üstüne serpiştirdikten sonra pyrex kabı ortadan az ısılı bir fırına sürmeli. Pyrex kabı kırk dakika kadar fırında tuttuktan sonra olduğu gibi fırına götürüp servis yapmalı.