# HAVUÇ KREMALI SOĞAN DOLMASI

8 Adet beyaz soğan
500 gr havuç
1 Çorba kaşığı süt
2 Çorba kaşığı margarin
4-5 Dal maydanoz
2 çay bardağı krema
Tuz
Karabiber

Soğanları soyup üstlerini kapak şeklinde kesin.
Tuzlu suda diri kalacak şekilde haşlayın.
Havuçları temizleyip tuzlu suda yumuşayıncaya kadar haşlayın.
Fırını 180 dereceye ayarlayın.
Soğanların içini dikkatlice çıkarın.
Havucu sütle birlikte ezerek püre haline getirin.
Margarin, krema, kıyılmış maydanoz, tuz ve karabiber ilave ederek karıştırın.
Hazırladığınız havuç kremasıyla soğanların içini doldurun ve kapaklarını kapatın.
Yağlanmış tepsiye dizip, üzerini alüminyum kağıtla kapattıktan sonra önceden ısıtılmış 180 dereceli fırına verin.
Soğanlar pişince fırından alıp, sıcak olarak servis yapın.

Fotoğraf "efem" tarafından gönderildi. 23.04.2015

© lezzetler.com tarif no:91476 • adı:Havuç Kremalı Soğan Dolması • gönderen:OYA CAN • indirme tarihi:26.04.2024 - 17:26