SOĞAN DOĞRAMA BİÇİMLERİ

Yemeklerimize alıştığımız tadı veren ve hemen her yemekte kullanılan soğanın doğrama biçimlerini ayrıca gözden geçirmek uygun olacaktır. Soğanın, önce, sert kök kısmı kesilir. Kabuğu soyularak, yıkanır ve aşağıdaki yöntemlerle doğranır:
a) Yemeklik inci tanesi: Soğan, küçük sebze tahtası üzerinde, ortadan boylamasına ikiye ayrılır. Kesilmiş tarafı tahtaya kapatılarak, üstü elle tutulup bastırılır ve sivri uçlu küçük bir sebze bıçağıyla, lifleri doğrultusunda, iki-üç milimetre aralığında dilimlenir. Bu arada, diğer elin parmaklarıyla hafifçe bastırarak dilimlerin dağılmaması sağlanır. Daha sonra, bu kez enine 2-3 milimetrelik aralıklarla kıyılır. Böylece, minik küpler şeklinde soğan elde edilmiş olur.
b) Halka (Bütün dilim): Soğan, bütün olarak, tahta üzerinde ince yuvarlak halkalar halinde doğranır. Bütün dilim halka soğanlar, fırın yemeklerinde, balık vb. yemeklerde kullanılır.
c) Piyaz (Yarım dilim): Soğanın sert kökü kesilerek çıkarıldıktan sonra, kabuklan sivri uca doğru soyulur. Boylamasına ikiye kesilir. Kesilen tarafı tahtaya gelmek üzere yatırılıp, enine yarım ay şekli alabilecek biçimde 2 milimetre incelikte kıyılır. Salata ve garnitürlerde kullanılır.

© lezzetler.com tarif no:24297 • adı:SOĞAN DOĞRAMA BİÇİMLERİ • gönderen:HAydın • indirme tarihi:10.05.2024 - 08:29