



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ALABALIK KIYMASINDAN GÜVEÇTE SOĞAN DOLMASI

200 gr alabalık kıyması
300 gr arpacık soğan
100 gr pirinç
1 tatlı kaşığı nane
50 gr margarin
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı kırmızı biber
1 tatlı kaşığı dolmabaharı
Tuz
1 yemek kaşığı salça
Alabildiği kadar su

Soğanların üst kabukları soyulur, baş kısımları kesilir ve kaynar suya atılarak diriliğini kaybetmeyecek şekilde haşlanır. Sap kısımlarından bastırılarak içleri katlar halinde çıkartılır. Alabalık kıyması margarinle kavrulur ve yıkanmış pirinç eklenerek bir süre daha kavrulur. Pilava konulan suyun yarısı kadar su eklenir, suyu çekinceye kadar pişirilir. İstenilen baharatlar (nane, karabiber, kırmızı biber, dolmabaharı, vs.) ve tuzla tatlandırılır. Hazırlanan iç malzeme soğanlara doldurularak geniş bir tencereye dizilir. Bir miktar salçalı su hazırlanıp güvece dökülür. Tuzu ayarlanarak pişirilir.



Fotoğraf "Göksen" tarafından gönderildi. 26.03.2015