



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BASAL MAHSHİ (KUVEYT)

<https://www.lezzetsirri.com>

Soğan Sarması

750 gr. koyun kıyması
5 büyük baş soğan
1/2 su bardağı pirinç
1,5 tatlı kaşığı baharat
1/2 tatlı kaşığı hint safranı
1/2 su bardağı domates rendesi
2 çorba kaşığı domates salçası
2 çorba kaşığı kıyılmış maydanoz
1 su bardağı sıcak su
ceviz büyüklüğünde tamarind (demirhindi ağacının meyvesi)
1 çorba kaşığı sıvıyağ
1 çorba kaşığı eritilmiş tereyağı
2 tatlı kaşığı toz şeker
2 tatlı kaşığı karabiber
2 tatlı kaşığı tuz

Tamarindi (demirhindi ağacının meyvesi) yarım bardak sıcak suda yarım saat bekletin. Yumuşayınca bir çatalla ezerek etli kısmının suya çıkmasını sağlayın ve çekirdekleri ile liflerini atın. Soğanları soyun ve dikkatle kök kısmını temizleyin. Sap kısmından başlayarak kök kısmına doğru dikine olarak lam merkezine kadar dikkatlice kesin. (Soğanı ortadan ikiye bölmeye dikkat edin.) Soğanları kaynayan suya atarak 8-10 dakika, soğanlar yumuşayınca kadar hafif ateşte, yavaş yavaş kaynatarak pişirin. Pişen soğanları süzün ve soğumaya bırakın. Derin bir kapta kıymayı; baharat, pirinç, hint safranı, tuz, karabiber, domates rendesi, domates salçası, kıyılmış maydanoz ve sıvıyağ ile dolma içi gibi karıştırın. Soğumuş olan pişmiş soğanların katlarını dikkatlice açın. En dış kat çok büyük olacağından ikiye kesebilirsiniz. Ama iç katlar küçük olacağından olduğu gibi bırakın. Soğan katlarının içine birer çorba kaşığı hazırladığınız içten koyun ve sıkıca sarın. Daha sonra ağır bir tencereyi yağlayın. İçine soğan sarmalarını sarmanın kapandığı kısım alta gelmek üzere dizin. Dilerseniz bir parça daha tuz serpin. Daha önce hazırlamış olduğunuz yarım su bardağı tamarind ezmesini şekerle ve kalan yarım bardak sıcak su ile karıştırıp soğan sarmalanma üzerine dökün. Sarmalar pişerken açılmasın diye üzerlerine ağır bir tabağı ters çevirerek kapatıp, tencerenin ağzını kapatın ve orta ateşte kaynamaya bırakın. Yemeğiniz kaynamaya başlayınca ateşi kısın ve hafif ateşte yavaş yavaş kaynatarak 45 dakika pişirin. Pişen sarmaları dikkatlice bozmadan bir servis tabağına alın. Üzerine sosunu gezdirip yanında yeşil marul salatası ve bazlama ile servis yapın.

Not: Soğan sarmalarınızı, soğan katlarıyla sarmak yerine, soğanın içini oyup doldurmayın; yemeğinizin lezzeti aynı olmaz. Dilerseniz soğan sarmalarınızın içini Sebze Dolması içi gibi de hazırlayabilirsiniz. Tamarindi ezme halinde de bulabilirsiniz.