



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEZELYELİ SOĞAN DOLMASI

Malzeme:

4 adet soğan

2 çorba kaşığı Altın Hasat Sızma Zeytinyağı

1 diş sarımsak

1 su bardağı bezelye

120 gr keçi peyniri

4-5 dal taze fesleğen

Karabiber

Bezelyeyi diri kıvamda haşlayın. Fesleğeni kıyın. Fırını önceden 190 derecede ısıtın. Soğanların kabuklarını soyun ve kafalarından 2.5 cm kadar kesin. İçini dolma gibi oyun. Soğanların her tarafını fırça yardımıyla zeytinyağından sürün. İçinden çıkardığınız soğanları zar şeklinde doğrayın, sarımsakları da kıyın. Bir tavada zeytinyağını ısıtıp sarımsak ve soğanı kavurun. Haşlanmış bezelyeleri, kıyılmış fesleğeni, ufalanmış peyniri ve karabiberi de ilave edip 3-4 dakika soteleyin. Hazırladığınız iç malzemeyi soğanların içine paylaşın. Soğan dolmalarını fırın tepsisine yerleştirin, 2 bardak kadar su ilave edin. Önceden ısıtılmış 160 dereceye ayarlı fırında 1 saate yakın soğanlar kızarana kadar pişirin. Üzerlerini fesleğen yaprağıyla süsleyip servis yapın.