



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİBERİYELİ HAVUÇ KREMALİ SOĞAN DOLMASI

1,5 kilo küçük boy kuru soğan
500 gram orta yağlı kıyma
2 orta boy kuru soğan
1 kase pirinç
1 çay bardağı su
2 yemek kaşığı yağ
yarım demet maydanoz
yarım demet dereotu
yeterince tuz ve karabiber
yeterince kuru nane biberiye
2 yemek kaşığı biber salçası
500 gram havuç
1 su bardağı süt

Soğanların kabukları soyulup, bütün olarak bir tencereye alınır. Üzerlerini biraz geçecek kadar su konup yarım saat kadar haşlanmaya bırakılır. Haşlanan soğanların sapları ayıklanıp zarları birbirinden ayrılır. İçi, kıyma, doğranmış soğanlar, pirinç, salça, kıyılmış maydanoz ve dereotu, tuz, karabiber ve bir miktar su ile hazırlanır. Havuçları temizleyip tuzlu suda yumuşayınca kadar haşlayın süt ile beraber püre haline getirip harçla karıştırın.

Haşlanmış olan soğan zarlarına hazırlanan içten doldurularak (kimini de sarma yapar gibi sarıyoruz) dolmalar, bir tencereye dipdibe dizilir. İlk sıra bitince tekrar üstüne bir sıra daha dizilir. Tencere ateşe konur. 5-10 dakika kadar su koymadan kısık ateşte pişirmeye başlanır. 1 bardak suda 1 kaşık salça eritilip yemeğe ilave edilir. 1-2 dakika sonra da 2 bardak daha su ve 2 kaşık yağ, karabiber ve tuz da katılıp kısık ateşte pişirilmeye bırakılır. 30-40dk.sonra yemeğin altı kapatılır. Yemeği servis ederken üzerine kuru nane ve biberiye serpilir.

