



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

DOLDURULMUŞ SOĞAN SALATASI

Kullanılacak malzeme (6 kiři için):

6 iri soğan,
150 gramlık ton balığı konservesi,
100 gram yeřil zeytin (salamura),
70 gram kapari,
1 orba kaşığı anuez ezmesi,
yarım demet maydanoz,
1+1/2 limon,
yarım bardak beyaz sirke,
5 orba kaşığı zeytinyağı
yeteri kadar tuzla karabiber.

Yapımı: Soğanların kabukları ayıklanır, kaynar tuzlu suya atılır. Soğanlar atılınca sirke de katılır ve böylece soğanlar onbeş dakika kadar haşlanır. (Soğanların ne çiğ, ne de gereğinden fazla pişmiş olması gerekir.) Soğanlar pişince sıcak sudan çıkarılır ve soğuk suya konur. Burada bir saat kadar bekletildikten sonra sudan çıkarılır, ince ve çok keskin bir bıçakla yanlamasına ortadan ikiye bölünür. Göbek bölümünden içleri boşaltılır. önceden ayıklanıp iyice yıkanmış ve süzülmüş olan maydanozla soğanların göbeklerinden çıkan parçalar ince ince kıyılır ve toprak bir kaba konur. Kapariler iyice sıkıldıktan sonra bol akarsuda yıkanmış ve çekirdekleri çıkarılmış olan yeşil zeytinlerle birlikte ince ince kıyılır ve bunlar da toprak kaba konur. ince tel süzgeçten geçirilmiş ton balığıyla anuez ezmesi de katıldıktan sonra toprak tenceredekiler iyice karıştırılır. 1 çorba kaşığı zeytinyağıyla beş-on damla limon suyunu da katınca son bir defa daha karıştırılan iç, katları iyice aralanmış olan yarım soğanlara doldurulur. Soğan dolmasını servis yapmadan bir saat önce bir limonun suyu, 4 çorba kaşığı zeytinyağı, yeteri kadar tuzla iyice çırpılır. Sonra azar azar soğan dolmalarının üstüne gezdirilir ve böylece bir saat kadar bir kenarda dinlendirildikten sonra servis yapılır.