



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ SOĞAN DOLMASI

1 kg büyük soğan
400 gr dana biftek (ince kıyım)
kırmızı toz biber
500 gr Galeta unu
4 adet yumurta (çırpılmış)
100 gr un

İnce kıyım etleri bir tavada Orkide Sofranızın Keyfi Kova Margarin ile kavurun. Tuz ve karabiber ve kırmızı toz biber ile lezzetlendirin.

Kuru soğanların kabuklarını soyup -bir bölümünden- yarısına kadar bıçak ile kesin. Kaynar suda soğanları 5 dakika haşlayıp soğuk suya çıkartın. Her biri birer yaprak olacak şekilde parçalamadan soğanları birbirinden ayırın.

Yaprak olarak açılan soğanların içine et harcından birer kaşık koyup yuvarlak/rulo olarak dolma şeklinde kıvrın. Soğan dolmalarını sırasıyla; un,3 yumurta ve galeta ununa batırıp orta ateşteki kızgın yağda altın sarısı renk oluncaya kadar Orkide Ayçiçek yağında kızartın.

