



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

ETLİ SOĞAN DOLMASI

Düz ve yuvarlak soğanların üst kabuklarını soyunuz. Bunları sıcak suda haşlayıp keserek «cücük» denen orta göbek kısmını çıkarınız. Sonra koyunun yağlı ve boş yerinden ince kıyma hazırlayarak bu kıymanın içine maydanoz, tuz, biber ve yeteri kadar pirinç karıştırarak bir iç hazırlayınız. Bu içi soğanların cücükleri çıkarılan boşluğa doldurunuz. Hazırlanan soğanları bir tencereye koyarak ateşe koyup pişirdikten sonra sofraya alınız.
