



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ SOĞAN DOLMASI

<https://ihe.com.tr>

8 adet orta boy soğan
250 gr. kıyma
2 dilim bayat ekmek içi
1 adet yumurta
1 kaşık margarin
Tuz
Karabiber

Soğanları soyup yıkayınız. Tuzlu kaynayan suda 15-20 dakika haşlayınız. Kıymanın içine ufalanmış ekmek içini, maydanozu, tuzu, karabiberi koyup, hepsini karıştırınız.

Soğanların içlerini birkaç kat çıkarıp, hazırladığınız içleri doldurunuz. Bir tencereye doldurduğunuz soğanları dik olarak yerleştiriniz. Bir bardak su ve yağı koyup, orta hararetili ateşte veya fırında 20 dakika pişiriniz. Sıcak olarak servis yapınız.
