



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA ETLİ SOĞAN DOLMASI

8 adet orta boy soğan
250 gr. dolmalık kıyma
2 dilim bayat ekmek içi
1 adet yumurta
1 çorba kaşığı katıyağ
Yeterince tuz, biber, baharat
Maydanoz

Soğanların dış kabuklarını soyup iyice yıkayınız. Seçtiğiniz soğanların mümkün olduğunca aynı boyda olmasına dikkat ediniz. Yıkadığınız soğanları suda 15-20 dakika haşlayınız. Kıymanın içine bayat ekmek içini, tuzu, biberi, bir adet yumurtayı, baharatı koyup yoğurunuz. İçiniz hazır olunca soğanların üstünden bıçakla keserek muntazam kapak kaldırınız. Soğanların içini arzuunuza göre boşaltınız. Boşalttığınız yere dolma içini doldurunuz. Fırına girecek cam bir kaba diklemesine yerleştiriniz. Üzerine bir bardak su ve katıyağı koyup orta hararetili fırında 20 dakika kadar pişiriniz. Piştikten sonra iyice kıyılmış maydanoz serpererek sıcak sıcak ikram ediniz.

Not: Soğanların içinden çıkardığınız parçaları ezdikten sonra kabın dibine koyarsanız, lezzetli bir su elde edersiniz. Üzerine limon sıkarak yemeyi de bir deneyin, bir başka lezzet bulacaksınız.

[ML® Fırında Biber Dolması için tıklayın](#)



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 13.06.2024