



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA SOĞAN DOLMASI

4 büyük soğan (kabukları soyulmuş)
1 tatlı kaşığı tuz
60 gr (4 çorba kaşığı) + 1 tatlı kaşığı tereyağı
100 gr dana kıyması
50 gr salam (ince doğranmış)
60 gr (1 su bardağı) taze ekmek içi
1 çorba kaşığı maydanoz (ince kıyılmış)
1 çay kaşığı kekik
1 defne yaprağı (ufalanmış)
1 çay kaşığı karabiber

Keskin ve ince bir bıçakla soğanların üstlerinden 2 cm kadar bir kısmı kesip alınız. Soğanların alt kısımlarından da ince bir dilim kesip düz durmalarını sağlayınız, ince kenarlı bir çay kaşığı ile soğanların ortalarını çıkarınız. (1+1/2 cm kalınlığında bir kenar bırakınız.) Soğanların ortalarından çıkardığınız kısımları ufak ufak doğrayıp, bir kenara bırakınız.

Ortaları oyulmuş soğanları büyük boy bir tencereye koyup, üstlerini örtecek kadar su ekleyerek, içine 1/2 tatlı kaşığı tuz serpiniz. Tencereyi harlı ateşe oturtup kaynatınız. Kaynayınca kapağını kapatıp 5 dakika, orta ateşte pişiriniz. Tencereyi ateşten alıp delikli bir kepçeyle soğanları bir tabağa çıkarınız. (Tenceredeki pişme suyunu atınız.)

Önce, fırınınızı orta sıcaklığa (190° C) getirip, ısıtınız. Bir tatlı kaşığı tereyağı ile fırın tepsinizi yağlayıp bir kenara bırakınız.

Doğrayıp bir kaseye koyduğunuz soğanlara dana kıyması, salam, taze ekmek içi, maydanoz yaprağı, kalan 1/2 tatlı kaşığı tuz, biber ve kekiği ekleyip bir çatala hepsini birbirine karıştırınız.

Büyük bir tavaya 2 çorba kaşığı tereyağı koyup, orta ateşte eritiniz. Yağ kızınca kasedeki karışımı boşaltıp, arasına karıştırarak 5-6 dakika, yumuşayınca kadar pişiriniz. (Karışımın renginin kahverengileşmemesine dikkat ediniz.)

Tavayı ateşten alıp, pişirdiğiniz harcı oyduğunuz soğanların ortasına tepeleme doldurunuz. Soğanları yağladığınız fırın tepsisine koyunuz. (Hazırladığınız dolma harcından arttıysa, tepsinin dibine, soğanların etrafına döşeyiniz.) Kalan 2 çorba kaşığı tereyağı ufak parçalara bölüp, soğanların üstlerine yerleştiriniz.

Fırın tepsisinin üstünü kapatıp, fırının orta katına sürerek 30-35 dakika, soğanlar yumuşayıp içlerindeki harç kızarana kadar pişiriniz.

Tepsiyi fırından alıp, soğan dolmalarını delikli bir kepçeyle bir servis tabağına çıkararak, servis ediniz.



