GAZİANTEP USULÜ SOĞAN DOLMASI

2 kg orta boy (her biri yarım parmak uzunluğunda)
1 kg kuzu eti (tercihen satır arası)
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı Pakmaya Karbonat
1 tatlı kaşığı limon suyu
2 yemek kaşığı sıvı yağ
Sosu için:
1 çay bardağı sıcak su
1 kahve fincanı nar ekşisi (tercihen doğal)
1 yemek kaşığı zeytinyağı

Satır arası eti yoğurma kabına alın. Tuzu, karabiberi, 1 tatlı kaşığı limon suyunda inceltilmiş Pakmaya Karbonat?ı ve kimyonu ekleyin. Karışımı iyice yoğurun. Kıyma hamurundan yarım mandalina büyüklüğünde parçalar koparın, avucunuzda yuvarlayın.

Soğanları yıkayın. Soğanların her birini tamamen ayrılmayacak şekilde, boyuna ikiye kesin.
Her soğanın arasına köfte hamurlarını yerleştirin. Hafifçe kapatıp yağlı kağıt serili fırın tepsisine yerleştirin.
Soğanların üzerine yağ gezdirin. Önceden ısıtılmış 200 dereceye ayarlı fırında 20 dakika pişirin. 20. dakikadan sonra ısıyı 180 dereceye düşürün. 15 dakika daha pişirin.
Sosu için tüm malzemeyi karıştırın.
Soğan kebabını fırından alın, hazırladığınız sosu her soğana gelecek şekilde dökün. 10 dakika dinlendirdikten sonra sıcak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:138838 • adı:Gaziantep Usulü Soğan Dolması • gönderen:kezban teyze • indirme tarihi:20.05.2024 - 13:33