



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI SOĞAN DOLMASI

Elif Korkmazel

8 adet beyaz soğan
1,5 çay bardağı pirinç
1 ay bardağı zeytinyağı
1 adet kesme şeker
5 dal maydanoz
5 dal nane
Tuz, karabiber

Soğanların kabuklarını soyup içlerini oyun. İçlerini ince kıyın ve bir tencereye alın üzerine zeytinyağı ilave edip 3 dakika kavurun. Üzerine pirin, şeker ve 1su bardağı su koyup 10 dakika pişirin. Ocaktan alıp içine kıyılmış nane ve maydanozu ekleyip bu karışımı soğanların içine doldurun. Tencereye dizin dibine 2 çay bardağı su ilave edin ve kısık ateşte 15 dakika pişirin. Soğanlar beyaz kalmalı. Pişince soğutup servis yapın.