



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAVURMALI PERÇEMOTLU SOĞAN DOLMASI

250 gr kavurma
100 gr perçem otu
3 yemek kaşığı margarin
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı pul biber
1 çay kaşığı kuru nane
1 tutam taze nane
1 tutam maydanoz
1 tutam dereotu
3 diş sarımsak
9 büyük boy soğan
1 yemek kaşığı sirke
1 yemek kaşığı domates salçası
Yarım çay bardağı pirinç
1 tatlı kaşığı domates salçası
2 tatlı kaşığı kuru nane
1 çay kaşığı pulbiber
1 tutam tuz

1 tatlı kaşığı tuz ve 1 yemek kaşığı sirkeyle su kaynatılır. Dağılmadan haşlanması için bir yanından yarım olarak kesilen 8 adet soğan haşlanır. Haşlanan soğanlar soğutulur. İç harcı için; kavurmanın yarısı kendi suyunu çekene kadar kavrulur. Yarım çay bardağı pirinç ıslatılır. 1 büyük boy soğan yemeklik doğranıp yumuşaması için ovulur. kavurmanın kalan yarısı çiğ olarak derin bir kaba konur, üzerine soğan eklenir. 1 çay kaşığı karabiber, kimyon, pulbiber, kuru nane, perçemotu ve tuz serpilir. 1 çay kaşığı pul biber, 1 çay kaşığı kuru nane, maydanoz, dereotu ve 3 diş sarımsak eklenir. Pirinç ufalanarak ilave edilir. 1 yemek kaşığı domates salçası, kavurma ve azar azar su ilave edilerek çok yumuşak olmayan bir kıvama gelene kadar karıştırılır. Soğanların yaprak yaprak ayrılır ve iç harç yerleştirilerek sarılıp tencereye dizilir. Sosu için; ayrı bir tencereye 3 yemek kaşığı margarin ve 1 tatlı kaşığı domates salçası konur. Kokusu çıkana kadar kavrulur. 2 tatlı kaşığı kuru nane, bir çay kaşığı tuz ve karabiberle lezzetlendirilip kaynatılır. Hazırlanan sos dolmaların üzerine dökülür. Dolmalar pişmeye bırakılır.



