



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUZU ETLİ SOĞAN DOLMASI

350 g kuzu eti (tercihen buttan; bütün yağları alınıp, çok küçük zar biçimi doğranmış)
4 iri soğan (her biri yaklaşık 250 g)
1/2 tatlı kaşığı ayçiçek yağı
125 g kereviz (kabuğu soyulup, ince doğranmış)
60 g mantar (doğranmış)
1/4 tatlı kaşığı mercanköşk
4 çorba kaşığı bayırturpu rendesi
30 g ceviziçi
1/4 tatlı kaşığı tuz
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)
kereviz yaprakları (süsleme için)

Soğanları soyup, tepelerindeki kökleri kopararak atın.

Birtencereye 1 litre (4 su bardağı) su koyup, orta ateşe oturtarak, tıkırdamaya başlar başlamaz ateşi kısın ve soğanları koyarak hafifçe yumuşayınca (biçimleri bozulma-malıdır) kadar (yaklaşık 10 dakika) haşlayın. Tencereyi ateşten alıp, soğanları bir süzgeçte süzerek, bir kenarda elle tutulabilecek kadar soğumaya bırakın. Sonra her soğanın üstünden kapak kesip (kestiğiniz kapakları atmayın), kenarlarda ve dipte 2'şer mm bırakarak, bir çay kaşığıyla içlerini boşaltın.

Fırınızı 180 °C'a ısıtın. Yapışmayan bir tavayı ayçiçek yağıyla yağlayıp, harlı ateşe oturtarak, kızdırın. Sonra etleri koyup, renkleri dönünceye kadar (yaklaşık 2 dakika) sık sık karıştırarak kızartın. Kerevizler, mantarlar ve mercanköşkü ekleyip, 2 dakika karıştırarak pişirdikten sonra, bayırturpu rendesi, ceviziçi, tuz ve karabiberi ekleyerek, karıştırın ve tavayı ateşten alıp, bir kenara bırakın.

Soğanları bir fırın tepsisine yan yana yerleştirip, içlerine bir tatlı kaşığıyla tavadaki harcı doldurun. Ayırdığınız kapakları da soğan dolmalarının çevresine dizip, tepsiyi fırına vererek, soğan dolmalarını 40 dakika pişirin. Tepsiyi fırından alıp, soğan dolmalarını bir servis tabağına aktararak, üstlerine kapaklarını kapatın ve kereviz yapraklarıyla süsleyerek servis yapın.