



PİRİNÇLİ SOĞAN DOLMASI

1 su bardağı pirinç
Yarım su bardağı su
2 çorba kaşığı soya yağı
1 su bardağı rendelenmiş kasar peyniri
1 fincan tavuk suyu
1 diş sarımsak
1-2 demet dereotu

Bir tavada yağ kızdırıp pirinci hafif kavurun. İçine ezilmiş sarımsak, kıyılmış dereotu, tuz ve kırmızı biberi ekleyip biraz daha kavurun. Pirinçler göz göz olunca 1 fincan tavuk suyunu ilave edip suyunu çekene kadar kaynatın. Soğanların kabuklarını soyup ortadan 2'ye ayırın. İçlerine hazırladığınız pirinçli karışımdan doldurun ve fırın kabına dizin. Dolmaların üzerine kasar peyniri rendesi serpistirip 20 dakika soğanlar pişene kadar fırınlayın.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 17.04.2023