



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SARAYLI SOĞAN DOLMASI

1 kg adet orta boy beyaz soğan
300 gram orta yağlı dolmalık kıyma
2 su bardağı osmancık pirinç
4 diş sarımsak
1 demet maydanoz
1 çorba kaşığı salça
2 adet domates
75 gr tereyağı
Yarım çay bardağı zeytinyağı
Tuz
Karabiber

Soğanların kabuklarını soyup kabak oyacağı yardımı ile en dıştaki iki halkası kalacak şekilde içini boşaltın. Bu sırada soğanın altını delmemeye özen gösterin. Kıymayı bir tencereye koyup üzerine pirinci ekleyin. Daha sonra ince doğradığınız soğanları ve maydanozu da harca ilave edin. Domatesler hariç tüm malzemeyi karıştırıp harcı hazırlayın ve soğanların içlerini doldurun. Domatesten kapak yapın. Dolmaları derince bir fırın tepsisine dizin. Tereyağını küçük parçalarla tek tek soğanların üzerine koyun. Üzerini geçecek kadar soğuk suyu ve 1 su bardağı zeytinyağını tepsiye ekleyin. Alüminyum folyo ile tepsinin üstünü kapatın. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında soğanlar yumuşayana kadar pişirin. Üstünü açıp 10 dakika daha fırında tutup, servis yapın.

