SOĞAN DOLMASI (AKSARAY)

THY Skylife

2 baş büyük soğan
1 adet küçük soğan
1 yemek kaşığı salça
1 yemek kaşığı sıvı yağ
1 çay kaşığı nane
1 çay kaşığı kekik
1 su bardağı pirinç
1 bardak su
Taze nane
Maydanoz

İlk olarak küçük soğanı doğrayıp salça ile kavurun. Suyla pirinci ilave edip 15 dakika pişirin. Pişme işleminin ardından dinlenirken kekik ve naneyi ekleyin. Büyük soğanları önlü arkalı kesin (birer çizik atın) ve yaklaşık 15 dakika suda haşlayın. Daha sonra soğanları katman katman ayırıp iç harcıyla lahana gibi sarın. Tencereye düzenli biçimde sıraladığınız dolmaları kısık ateşte 15 dakika pişirin. İsteğe göre taze nane ve maydanozla süsleyip servis edin.

© lezzetler.com tarif no:139585 • adı:Soğan Dolması (Aksaray) • gönderen:bahçıvan • indirme tarihi:24.04.2024 - 12:36