



## SOĞAN DOLMASI (DİYARBAKIR)

İrfan Rıza Yazıcıoğlu

6 adet orta boy kuru soğan  
250 gr. yağlı Kıyma  
500 gr. Köftelik bulgur  
1 demet maydanoz  
1 kaşık domates salçası  
1 kaşık biber salçası  
Tuz  
Karabiber  
Pul biber  
2 kaşık yağ  
1 çay bardağı sumak

5 adet doğan haşlanır ve ucu kesilerek yırtmadan tek tek yuvarlak olarak çıkarılır.

1 kuru soğan ve maydanoz doğranır.

Kıyma, bulgur, kuru soğan, maydanoz, salçalar, yağ, tuz, karabiber, pul biber karıştırılır.

1 su bardağında ıslatılmış süzölmüş sumak suyunun yarısı harca katılır soğanlara doldurulur.

Tencereye dizilir sumak suyunun geri kalanı ve 2 su bardağı su eklenir üstüne dolma taşı yerleştirilerek pişirilir.

