



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOĞAN DOLMASI (GAZİANTEP)

Güneşin ve Ateşin Tadı
Gaziantep Ticaret Odası

2 kg uzun ve iri soğan
300 g yağlı kıyma
1 bardak pirinç
2 yemek kaşığı zeytinyağı
6-7 diş sarımsak
2 yemek kaşığı domates salçası
1 yemek kaşığı biber salçası
2 yemek kaşığı nar pekmezi
2 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı yenibahar
1 çay kaşığı karabiber

Soğanların dış kabuğunu soyun. Tepelerini kesip bütün olarak yumuşayınca kadar haşlayın. İlininca, elinizle bir taraftan sıkarak tek tek katlarına ayırın.

Pirinci yıkayın ve süzün. Sarımsakları ince ince kıyın. Domates salçasının yarısını bir kenara ayırın. Kıymayı, yıkanmış pirinç, ince kıyılmış sarımsak, kalan domates salçası, biber salçası, yenibahar, karabiber ve bir tatlı kaşığı tuz ile karıştırın. İsterseniz bir fiske tarçın da ekleyebilirsiniz.

Harcı, kat kat ayırdığınız soğan zarları içine çok fazla bastırmadan doldurun ve tencereye dizin.

Nar pekmezi, ayırdığınız domates salçası ve bir tatlı kaşığı tuzu bir bardak su içinde karıştırın, dolmaların üstüne dökün. Gerekirse dolmaların yüzüne çıkacak kadar biraz daha su ilâve edin.

Tencerenin kapağını kapatın, kısık ateşte 45 dakika, suyunu büyük oranda çekip soğanlar yumuşayana kadar pişirin. Ateşten aldıktan sonra servis yapmadan önce 10-15 dakika kadar demlendirin.

Not: Nar pekmezi yoksa bir limonun suyunu bir tadı kaşığı şeker ile karıştırarak ekleyebilirsiniz. Bu yemeğin bütün zahmeti soğanları pişirip yırtmadan kat kat bütün olarak ayırmaktır. İnce uzun şekilli soğanlar seçilirse bu işlemi yapmak çok daha kolay olur. Yumuşayan soğan bir taraftan sıkıldığında kolayca kayarak kat kat ayrılacaktır. Tatlı-ekşi nar pekmezi soğanın lezzetiyle birleşerek bu dolmaya çok özel bir tat katar.