SOĞAN DOLMASI

Her biri 200 gr'lık 6 baş büyük soğan
300 gr pirinç
150 gr pişmiş jambon
100 gr margarin
1 kahve fincanı rendelenmiş gravyer peyniri
1 demet maydanoz
yeteri kadar tuz

Soğanlar kabuğu soyulup, yıkandıktan sonra bir kaba yanyana dizilir. Üstünü örtecek kadar su koyarak orta ateşe oturtulur. Bir çorba kaşığı tuz da ilave edilerek, soğanlar 15 dakika kadar haşlanır. Sudan çıkarılıp, soğumaya bırakılır. Başka bir kaba su ve tuz konur, ateşe oturtulur. Su kaynayınca içine ayıklanmış pirinç boşaltılır, 10 dakika kadar haşlanır. Pirincin suyu alınıp soğumaya bırakılır. Haşlanan soğanlar çok ince ve keskin bıçakla enine ortadan ikiye bölünür. Ortasındaki kısımlar alınarak soğanlar sepet durumuna getirilir. Soğanları rahatça alabilecek yuvarlak ateşe dayanıklı bir cam kap ceviz büyüklüğünde bir parça yağla yağlanır. Kalan yağ bir tavaya konup eritilir. Yağ eriyince, soğanın ince ince kıyılmış olan göbek bölümleri tavaya atılır, 1 dakika kadar karıştırarak kavrulduktan sonra ince ince kıyılmış jambon ile pirinç katılır, tuz serpilir. Tahta kaşıkla karıştırarak birkaç dakika kavrulur. Ayıklanıp yıkandıktan sonra ince ince doğranmış maydanoz ile rendelenmiş peynir bu içe katılıp karıştırılır. 5 dakika daha kavurduktan sonra, iç soğanlara doldurulur ve dolmalar yağlanmış ateşe dayanıklı cam kaba yerleştirilir. Kızgın fırına sürülüp, 10 dakika pişirilir. Soğan dolması fırından çıkarılınca, hemen sofraya alınır ve ilk yemek olarak servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:10582 • adı:Soğan Dolması • gönderen:Gönül Hırsızı • indirme tarihi:29.03.2024 - 01:47