



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOĞAN DOLMASI

<https://migros.com.tr>

150 gr. kıyma
1 ay bardağı pirinç
Tuz
Karabiber
8 adet soğan
2 yemek kaşığı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı domates salçası
1 tatlı kaşığı biber salçası
1,5 su bardağı su
1/2 çay bardağı ayçiçek yağı
Kimyon

1. 7 adet soğanın kabuklarını soyun ve boylamasına orta kısmına kadar kesin.
2. Kestiğiniz soğanları bir tencereye alıp üzerini geçecek miktarda su ekleyin.
3. Orta ateşte yumuşayınca kadar pişirin.
4. Soğanları soğuk sudan geçirip yaprak yaprak ayırın.
5. Kıymayı derin bir kaba alın.
6. Geriye kalan bir adet soğanı soyup küçük küçük doğrayın ve kıymaya ekleyin.
7. Domates salçası, pirinç, tuz, karabiber, kimyon, 2 yemek kaşığı sıvıyağ ekleyip karıştırın.
8. Hazırladığınız bu harçları soğan yapraklarına doldurup yaprakları sarın ve tencereye dizin.
9. Bir kasede biber salçası, su ve ayçiçeği yağını karıştırıp dolmaların üzerine gezdirin ve ocakta pişirin.

