SOĞAN DOLMASI

10-11 adet kuru soğan
1 çay bardağı sıcak su
1 yemek kaşığı domates salçası
1 çay kaşığı tuz
İç harcı için;
150 g yağsız kıyma
Yarım su bardağı pirinç
2 yemek kaşığı zeytinyağı
3 diş sarımsak
1 yemek kaşığı domates salçası
1 çay kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı yenibahar
4-5 dal maydanoz

Soğanların kabuklarını soyup üst kısımlarını kapak şeklinde kesin.
Arçelik Ankastre Ocak'ta su kaynattığınız tencerenin içine soğanları alıp 6-7 dakika haşlayın.
Bu sırada dolmanın iç harcı için bir kase içerisinde; kıyma, pirinç, zeytinyağı, ezilmiş sarımsak, biber salçası, karabiber, tuz, kimyon ve yenibaharı karıştırın.
Soğuyan soğanların içlerini dikkatlice çıkarın.
Hazırladığınız iç harcı soğanların içerisine doldurun.
Doldurduğunuz soğanları Arçelik Gurme Şef™ Çok Amaçlı Pişirici kasesine dizin.
Bir kasede sıcak su, domates salçası ve tuzu karıştırıp Arçelik Gurme Şef™ Çok Amaçlı Pişirici içerisindeki soğanların üzerine gezdirin.
Arçelik Gurme Şef™ Çok Amaçlı Pişirici'yi Yahni/Tencere Yemeği programına getirip kapağını kapatın ve pişmeye bırakın.
Pişen soğan dolmalarınızın üzerine ince ince kıydığınız maydanoz serpip sıcak servis edin.