



## SOĞAN DOLMASI

- 8 Orta boy soğan
- 1 Su bardağı Galeta unu
- 250 gr. Kıyma (sığır ve koyun)
- 2 Çorba kaşığı sadeyağ
- Tuz, biber, bahar, maydanoz
- 2 Çorba kaşığı süt
- 1 Dilim ekmeğin içi
- 1 Bardak et suyu
- 1 Yumurta

Soğanlar soyulur, yıkanır, kaynar tuzlu suda ağır ateşte 20 dakika haşlanır, süzülür. İçleri dikkatle boşaltılır. Alınan soğan içi, kıyma, sütte ıslatılmış ve ufalmış ekmeğin içi, yumurta, biber, maydanoz, bahar, tuz karıştırılır, soğanlar doldurulur. Tepsiye veya ateşe dayanan bir tabağa sıralanır, üzerlerine galeta unu serpilir, sadeyağ erimiş olarak konur, et suyu ilâve edilir ve fırında 20 dakika pişirilir, arada bir soğanların üzerine et suyu gezdirilir. Garnitür olarak patates püresi konur.

