



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

SOĞAN DOLMASI

Asırlık Tariflerle Türk Mutfağı

4 adet büyük boy soğan, sarmak için

400 g pirinç

45 g kuş üzümü

2 kg soğan, ince doğranmış

İç için:

400 ml zeytinyağı

1 çay kaşığı yenibahar

1 çay kaşığı nane

1 çay kaşığı tarçın

1 çay kaşığı karabiber

1 çorba kaşığı tuz

1 çorba kaşığı şeker

Bir tencerede su kaynatın. 4 adet büyük soğanı soyup bıçakla uzunlamasına ortadan kesik atın, ikiye yarılmamasına dikkat edin. Soğanları kaynayan suyun içine atın.

Yumuşadıktan sonra (yaklaşık 30 dakika) kaynayan sudan çıkarın ve buzlu suya koyun. Bir süre bekletin.

Soğuduktan sonra soğanları kat kat ayırın. Aralarındaki ince zarları temizleyin ve süzülmesi için bir süzgece alın.

Pirinci ve kuş üzümünü yıkayıp ıslatın.

İnce doğranmış soğanı 300 ml zeytinyağıyla birlikte bir tencereye alın. Kısık ateşte karamelize olana kadar (yaklaşık 1 saat) pişirin.

Tüm baharatları, tuzu, şekeri tadına bakarak ve kontrollü şekilde damak zevkinize göre ekleyin. Islanan pirinç ve kuş üzümünü de süzerek karışıma ekleyin.

Ocaktan alın. Tencereye bir kapak kapatın ve bir süre demlenmesi için bekleyin.

İç harç oda sıcaklığına geldikten sonra önceden hazırlanan soğanları iç harçla sarın.

Pişirmek için bir fırın tepsisine dizin. Üzerine 100 ml su ve 100 ml zeytinyağı ekleyin ve yağlı kâğıtla kapatın.

Tepsiyi önce ocakta 5 dakika kaynatın. Ardından 200 derece fırında 40 dakika (30 dakikadan sonra kontrol ederek) pişirin.

Fırından çıkarıp kâğıdı alın. Üzerinin kızarması için 5 dakika tekrar fırına verin.

Kızardıktan sonra fırından alıp soğutarak servis edin.



