



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SOĞAN DOLMASI

Malzemeler:

1 kg. soğan  
0.5 kg. kıyma  
100 gr. pirinç  
1 çorba kaşığı limon  
4 kesme şeker  
maydanoz  
tuz  
karabiber  
tarçın.

Soğanların kabukları soyulup diplerinden ve başlarından daha derin kesildikten sonra kaynamakta olan suyun içine atılır. Yumuşayınca süzülerek bir tencerenin içine alınır, göbekleri çıkarılır, ayrı bir yerde kıyılmış 2 adet soğan, kıyma, Ayıklanmış pirinç tuz, ve karabiber karıştırılarak içleri boşaltılmış soğanların içine doldurulur. 1 çay bardağı su, kesme şeker ve limon suyu ilave edilerek kapağı kapatılarak pişirilir. Suyu kontrol edilir. Pişince üzerine tarçın serpilerek servis yapılır.