



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

SOĞAN DOLMASI

4 kuru soğan
2 su bardağı pirinç
1 su bardağı kıyma
1 yemek kaşığı dereotu
Yarım su bardağı sıvı yağ
1.5 yemek kaşığı salça
1 er tatlı kaşığı pul biber, karabiber
Yeterince tuz

İç malzememizi pirinçleri iyice yıkayıp karıştırıyoruz, soğanların üzerini ve altını çok az kesip soyuyoruz, derin bir tencerede bol suda içleri çıkana kadar hafif haşlıyoruz. Soğanın her yaprağına büyüklüğüne göre bir kaşıktan biraz az iç koyup sarın, düdüklü tencerede üzerine biraz sıvı yağ dökün, üzerine çok çıkmayacak şekilde su koyun biraz tuz ekleyin, düz bir tabak koyarak yaklaşık 25-30 dakika pişirin.