



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOĞAN DOLMASI

200 gram az yağlı kıyma
1 adet orta büyüklükte soğan
2 adet domates
1 çay bardağı pirinç
2 çorba kaşığı margarin
yarım kaşık salça
1 fincan su
1 demet maydanoz
1 çay kaşığı nane
1 çay kaşığı karabiber
yeterince tuz

Soğanların kabuklarını soyalım ve haşlayalım. Haşlandıktan sonra altlarını kesip cücüklerini çıkaralım. Derin bir kapta kıyma, ayıklanıp yıkanmış pirinçler, doğranmış soğanlar, kıyılmış maydanoz dereotu, rendelenmiş domates, nane, tuz, karabiber, su ve 1 kaşık margarin karıştıralım. Tencerede margarin eritip salçayı hafif kavuralım. Soğanları harç ile dolduralım ve tencereye yerleştirelim. Üzerlerini porselen tabakla kapatalım ve soğanların yarısını aşacak kadar su ekleyip hafif ateşte pişirelim.