



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOĞAN DOLMASI

Tülin Çakırođlu

7 Adet Kuru Soğan
500 Gr. Kıyma
1 Kahve Fincanı Pirinç
1 Tatlı Kaşığı Tuz
1 Çay Kaşığı Karabiber
1 Çorba Kaşığı Salça

6 adet soğanın kabuklarını soyup sıcak suda haşlayalım. Haşlanan soğanları diplerinden sıkarak katlarından ayıralım. Dolmanın içinini hazırlamak için pirinci, yemeklik doğradığınız soğanı, tuzu, karabiberi ve salçayı bir kabın içerisinde yoğuralım. Soğanların içinini doldurup tencereye dizelim. Bir yemek kaşığı salçayı suda çözdürüp dolmaların üzerine gezdirerek pişirelim.