



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SOĞAN DOLMASI

Gölnur Tavşancı

4 Adet Kuru Soğan  
1/2 Çay Bardağı Dolmalık Pirinç  
150 g Kuzu Dana Karışımı Kıyma  
1 Adet Kuru Soğan (ince kıyılmış)  
1/4 Demet Maydanoz  
1/4 Demet Dereotu  
1 Çorba Kaşığı Domates Salçası  
1 Çorba Kaşığı Tereyağı  
1/4 Çorba Kaşığı Kuru Nane  
1/4 Demet Taze Nane  
İsteğe Bağlı Tuz

Kıyma, soğan, baharatlar, yıkanmış pirinç, yağ, salça ve yeşillikleri büyük bir kabın içine alalım ve yoğuralım. Soğanların dış kabuklarını soyalım ve bol suda yumuşayınca kadar haşlayalım. Soğanları kat kat ayıralım, her kata dolma harcı koyarak dolmamızı saralım ve tencereimize dizelim. Üzerine salça ile eritilmiş tereyağını dökelim ve bir miktar sıcak su koyalım. Kapağını kapatıp pişirelim.

