



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SOĞAN DOLMASI

Halide Mete

4 Adet Kuru Soğan  
1/2 Çay Bardağı Dolmalık Pirinç  
150 g Dana Karışımı Kıyma  
1 Adet İnce Kıyılmış Kuru Soğan  
1 Tutam Maydanoz  
1 Tutam Dereotu  
1 Tutam Nane  
1 Çorba Kaşığı Domates Salçası  
1 Çorba Kaşığı Tereyağı  
İsteğe Bağlı Tuz  
İsteğe Bağlı Karabiber  
İsteğe Bağlı Kimyon

Kıyma, soğan, baharatlar, yıkanmış pirinç, yağ, salça ve yeşillikleri büyük bir kapta yoğuralım. Soğanların kabuklarını soyduktan sonra, bol suda yumuşayınca kadar haşlayalım. Soğanları kat kat ayıralım, her kata dolma harcı koyalım ve dolma haline getirelim. Tenceremize dizelim, üzerine salça ile eritilmiş tereyağını dökelim ve bir miktar sıcak su koyalım. Kapağını kapatıp pişirelim.