



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SOĞAN DOLMASI

1 kg. iri soğan  
İç iin:  
500 g yağlı koyun döşü kıyması  
5 adet soğan  
1 yemek kaşığı tereyağı  
2 kahve fincanı pirinç  
1 kahve fincanı su  
1 tatlı kaşığı tuz  
1 tatlı kaşığı karabiber  
10 dal maydanoz  
5 dal dereotu  
5 dal nane  
Pişirmek için:  
2 su bardağı etsuyu  
1 tatlı kaşığı tuz

Soğanın kabukları ve sap kısmı alındıktan sonra hafif haşlanıt, tek tarafından kesilerek yapraklarına ayrılır. İç iin soğanlar çok ince doğranır ya da rendelenir. Diğer iç malzemeleri ile iyice karıştırılır. Soğan yaprakları iç ile doldurularak sıkıtılır ve bir tencereye dizilir. Üzerine etsuyu ve tuz eklenir. Hafif ateşte 35 dakika kadar pişmeye bırakılır.