



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOĞAN DOLMASI

6 adet orta boy soğan
250 gr. kıyma
2 dilim bayat ekmek içi
1 orba kaşığı margarin
1 tutam tuz karabiber
1 demet maydanoz
1 adet yumurta

Soğanların kabukları soyulup, yıkanır, tuzlu kaynar suya atılarak 10-15 dakika haşlanır, suyu süzölür. Kıymanın içine margarin bayat ekmek içi ufalayarak konur 1 yumurta, ince kıyılmış maydanoz tuz ve karabiber konarak iyice karıştırılır.

Soğanların i cücüğü çıkarılır ve hazırlanan i ortalarına doldurulur bir tepsiye ağızları üste gelmek üzere yan yana dizilir, üzerine yağ parçaları taksim edilir bir bardak sıcak su koyarak ağızı kapalı, fırında veya ateş üzerinde 20 dakika pişirilir, suyunu çekip etler pişince sıcak olarak servis yapılır.