



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOĞAN DOLMASI (ŞANLIURFA)

<https://www.urfaurfa.com>

7-8 adet orta boy kuru soğan
150 gr kıyma
1 adet küçük soğan içi için
400 gr pirinç
1 yemek kaşığı biber salçası
Yarım yemek kaşığı domates salçası
2 adet sivri biber
Yarım demet maydanoz
Arzuya göre karabiber, tuz
2 yemek kaşığı nar ekşisi
Yarım subardağı sıvı yağ
1 adet domates

Soğanların kabuğunu soyduktan sonra tam ortasına gelinceye kadar boylamasına bıçakla yarıyoruz. Üzerini geçecek kadar sıcak su koyduktan sonra haşlamaya bırakıyoruz. Soğan yapraklarının birbirinden açılacak duruma gelinceye kadar haşlıyoruz. Haşlanan soğanları soğuk sudan geçirip süzüp kenara alalım. İç malzememizin hepsini pirinç, yağ, kıyma, nar ekşisi hariç rondodan geçirelim. Daha sonra yağ, baharat, tuz, pirinç ve kıyma katıp karıştıralım. Soğanları yaprak yaprak açıp iç malzemesini bir kenarına koyup rulo şeklinde saralım. Tencereye yerleştirip üzeri geçmeyecek kadar sıcak su koyup suyunu çekinceye kadar pişirelim. Ocaktan kaldırmaya yakın nar ekşisini üzerine gezdirelim.