



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOĞAN MEYHANE DOLMASI

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):

4 baş iri soğan,
100 gram ton konserve,
1.5 kahve fincanı mayonez,
1 kaşık kapari,
1 limonun suyu,
1 tutam kıyılmış maydanoz.

Yapımı: Soğanların dış kabuklarını çıkardıktan sonra bunları bir tepsiye koymalı ve fırında pişirmeli. Soğanları fırından çıkarınca bir kenarda soğumaya bırakmalı, soğuyunca kenarı keskin bir kaşıktan yararlanarak bunların ortalarını oyarak çıkarmalı.

Ton balığını iyice ezerek macun durumuna getirmeli, limon suyuyla karıştırarak iyice yumuşattıktan sonra ince delikli tel süzgeçten geçirmeli. Sonra buna birbuçuk kahve fincanı mayonezi katıp iyice karıştırarak bunları birbirlerine yedirmeli. Sonra bu karışımla soğanların boşaltılmış olan göbeklerini doldurmalı. Soğanların üzerlerini ve çevrelerini kaparilerle ve kıyılmış maydanozla süsledikten sonra bunları sofraya götürüp servis yapmalı.