



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI AYVALI SOĞAN DOLMASI

<http://www.ebruomurcali.com.tr>

6 adet kuru soğan
Harç İçin:
Yarım su bardağı pirinç
Yarım ayva
1,5 çay bardağı zeytinyağı
Yarım demet taze nane
Yarım demet maydanoz
1 tatlı kaşığı toz şeker
1 ay kaşığı yenibahar
1 tatlı kaşığı kuru nane
Tuz
Karabiber

Soğanların kabuklarını soyun ve püsküllü kısmından kesin. Soğanların ortasını oyun ve çıkan kısımları ince ince doğrayın. Zeytinyağında kıyılmış soğanları kavurun. Pirinci ekleyin ve 5 dakika daha kavurmaya devam edin. Üzerine 1 su bardağı su koyup, suyunu çekene kadar pişirin. Kıyılmış yeşillikler, küp doğranmış ayva ve baharatını ekleyerek karıştırın. Soğanların içini harçla doldurarak tencereye dizin. Üzerine yarım su bardağı su koyun ve kısık ateşte soğanlar yumuşayıncaya kadar pişirin. Ilık ya da soğuk olarak servis yapın.

