



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI SOĞAN DOLMASI (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş Valiliği
Hacı Ali Özturan

4-5 tane iri soğan
1 tatlı kasığı sumak eksisi
Tuz
İçi için:
1 su bardağı pirinç
1 su bardağı zeytinyağı
1 yemek kasığı karışık salça
1 soğan
1 bağ maydanoz
1 çay kasığı karabiber
1 tatlı kasığı pul biber
1 tatlı kasığı nane
1 tatlı kasığı reyhan
1 tatlı kasığı kekik
2-3 diş sarımsak
1 tatlı kasığı sumakekşisi
Tuz

Bir tencereye 1 su bardağı zeytinyağı konarak kızdırılır. Üzerine büyükçe bir soğan doğranarak kavrulur. 1 yemek kasığı karışık salça konarak kavurma sürdürülür. Üzerine 1 su bardağı yıkanmış pirinç konur. Yarım su bardağı sıcak su konur ve suyu çekilinceye dek pisirilir. Üzerine yaprak biber, kara biber, reyhan, nâne, kekik konur. 2-3 diş sarımsak tuzda ezilerek konur. 1 bağ maydanoz doğranır. İyice karıştırılarak sogumaya bırakılır. Ara ara karıştırılarak 2-3 saat dinlendirilir.

Baş kısımları kesilip kabukları soyulan soğanlar bir tencerede yarım haslanır.

Böylece katmanları gevsetilen soğanların en üstünden başlayarak katmanları özenle birbirinden ayrılır. Böylece içlerine dolma içi konacak duruma getirilir.

Bu katmanların her birinin içine iç konur. Ağızları kapatıldıktan sonra tabanına iki kat yaprak serilmiş bir tencereye dizilir. Üzerlerine sarma tası ya da porselen tabak konur. Üzerlerini kapatacak kadar su konur. Tuz atılır.

Kapagı kapatılarak pisirilir. Pismeye yakın sumak eksi konur.

Yemegin yanında salata, ayran, yesillikler ve kış tursuları bulundurulur.