ZEYTİNYAĞLI SOĞAN DOLMASI (KOCAELİ)

Kocaeli Büyükşehir Belediyesi

Haşlama için;
Kuru Soğan 5 adet, orta boy
Su 3 su bardağı
Tuz 1 çay kaşığı
İç malzemesi içi;
Pirinç 1 su bardağı
Bulgur 1 su bardağı
Kuru soğan 1 adet, orta boy
Maydanoz ½ demet
Domates 1 adet, orta boy
Salça 1 yemek kaşığı
Zeytinyağı 2 yemek kaşığı
Kekik 1 çay kaşığı
Pul biber 1 çay kaşığı
Tavuk suyu 2 su bardağı
Tuz 1 çay kaşığı
Üzeri için;
Zeytinyağı 2 yemek kaşığı
Salça 1 yemek kaşığı
Su 4 su bardağı

Haşlama: Öncelikle tencerenin yarısını geçecek biçimde su doldurulur ve kaynamaya bırakılır.
Soğanların kabukları soyulur ve uç kısımları kesilir.
Soğanlar ortalarıdan yarılarına kadar bıçakla kesilir. Kaynayan suyun içine atılır ve 8-10 dakika kadar haşlanır, süzülür.
İç malzemesi: Bulgur ile pirinç derin bir kapta birlikte yıkanır ve süzülür. Üzerine kuru soğan doğranır. Maydanoz, salça, baharat ve tuz atılıp iyice karıştırılır. Soğanlar haşlanıp süzüldükten sonra ortalarından başlayarak birbirinden ayrılır.
Birer tatlı kaşığı iç malzemesi, soğanların içine bırakılır ve sarılır. Tencerenin tamamı sarılıp doldurulur. Doldurulan bu malzeme üzerine hafif salçalı su dökülür. Üzerine baskı için porselen tabak veya baskı taşı koyulur ve tencerenin ağzı kapatılır.
Kaynadıktan sonra ocak en kısığa alınır ve pişirilir. Pişirilen zeytinyağlı soğan dolması ocaktan alınır ve 10-15 dakika kadar dinlendirildikten sonra servise sunulur.

© lezzetler.com tarif no:138854 • adı:Zeytinyağlı Soğan Dolması (Kocaeli) • gönderen:Ayşe Sude • indirme tarihi:08.05.2024 - 07:10