



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI SOĞAN DOLMASI (KÜTAHYA)

Kütahya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1 kg soğan
1 su bardağı pirinç
1 su bardağı zeytinyağı
1 domates
1 çay kaşığı şeker
Tuz
Yenibahar
Nane
Maydanoz

Soğanlar küçük küçük doğranır, yağda kavrulur. Önceden ıslatılmış yıkanmış pirinç, soğan ilave edilerek kavrulur. bir tek domates de robotta çekildikten sonra ilave edilir. Yarım bardak su ile içi pişirilir. Üzerine toz şeker, nane ve yenibahar ilave edilir. Soğanlar altından ve üstünden kesildikten sonra haşlanır. Teker teker çıkartılarak midye şeklinde sarılır. Daha sonra yeşillik ile süslenir, ılık olarak servis yapılır.

