



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI SOĞAN DOLMASI

Eyüp Sevinç

- 8 adet soğan(iri boy)
- 1 su bardağı pirinç
- 1 adet kuru soğan(orta boy)
- ½ demet dereotu
- ½ demet maydanoz
- ½ demet nane
- 1,5 çay bardağı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı salça
- 1 tatlı kaşığı dolmalık fıstık
- 1 tatlı kaşığı kuş üzümü
- 1 tatlı kaşığı yenibahar
- Tuz
- Karabiber

Kuru soğanları soyun, ortasını yarıya kadar keserek haşlayın. Zeytinyağını tencereye koyun, ince kıydığınız diğer soğanları pembeleştirin, üzerine pirinç, şeker, salça koyun. 2-3 dakika karıştırın, kıyılmış yeşillik, karabiber, tuz, şeker ve 1 su bardağı su ekleyin, karıştırın, tencerenin kapağını kapatın, ateşten alın, 10 dakika demlendirin. Haşlanmış soğanları katlarına ayırın. Ücuna hazırladığınız içi koyun ve sarın, tencereye dizin. Üzerine 1 su bardağı sıcak su gezdirin, 25 dakika orta ateşte pişirin.

