



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

ZEYTİNYAĞLI SOĞAN DOLMASI

500 gram pirinç
12-15 adet orta boy kuru soğan
2-3 çorba kaşığı dolmalık fıstık
2-3 çorba kaşığı kuş üzümü
1,5 çorba kaşığı toz şeker
2 çorba kaşığı tarçın
2 çorba kaşığı yenibahar
2 çorba kaşığı kuru nane
1 demet dereotu
150 gram zeytinyağı
1 su bardağı domates suyu
1 su bardağı su
Karabiber
Tuz
Pişirmek için:
1 çay bardağı elma sirkesi
1 su bardağı su
Yarım çay bardağı zeytinyağı

Soğanların dış kabukları soyun, üstünden ve altından dağılmayacak şekilde birer kapak kesin ve bol suda, içleri çıkana dek haşlayın.

Çıkmayan içleri bir çay kaşığı yardımı ile nazikçe kat kat çıkarın.

En dış kabukları yayvan bir tencereye tek sıra dizin.

Kalan soğan katlarını sudan çıkarıp süzün, mutfak robotunda ya da elde küçük parçalar halinde doğrayın.

Soğanları zeytinyağı, şeker ve dolmalık fıstıkla birlikte fıstıkla pembeleşene kadar kavurun.

Kuş üzümünü sıcak suya koyarak şişene kadar bekleyin.

2 su bardağı pirinci yıkayın, kavrulmakta olan soğanlara ekleyin ve 10 dakika daha birlikte kavurun.

Şişirilmiş üzümler, tarçın, yenibahar, nane, tuz karabiber, bir bardak domates suyu ve 1 bardak su ilave edin ve kısık ateşte suyunu çekinceye kadar pişirin.

İçine 1 demet dereotunu ince ince doğrayın, karıştırın ve demlenmeye bırakın.

Hazırladığınız için soğuttuktan sonra yemek kaşığı ile alın ve soğanların içine doldurun.

Üstlerine domatesten kapak yapın ve 1 su bardağı su, sirke ve yarım çay bardağı zeytinyağı ilavesi ile kısık ateşte 40-45 dakika pişirin.

Soğuduktan sonra tencere ile birlikte buzdolabında bir gece bekletin.

Ertesi gün servis tabağına alarak ikram edin. Üzerini taze nane yaprakları ile süsleyin.



© lezzetler.com tarif no:145057 • adı:Zeytinyağlı Soğan Dolması • gönderen:ay ışığı • indirme tarihi:06.04.2025 - 16:38