



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ZEYTİNYAĞLI SOĞAN DOLMASI

8 adet kuru soğan

İç harcı için:

300 gram kıyma

2 su bardağı pirinç

2 yemek kaşığı domates salçası

1 demet dereotu

2 yemek kaşığı nar ekşisi

2 adet kuru soğan

Pul biber

Kuru nane

Karabiber

Tuz

Sosu için:

1 yemek kaşığı domates salçası

1 yemek kaşığı zeytinyağı

1 tatlı kaşığı kuru nane

Soğan dolması tarifi: Zeytinyağlı soğan dolması nasıl yapılır, kaç dakikada pişer? Nasıl yapılır?

Kuru soğanları soyun.

Ardından göbek kısmından dışarı doğru yarım kesik atın.

Tencerede suyu kaynatın ve içerisine su ekleyin.

Soğanları da tuzlu suda birkaç dakika haşlayın.

Soğanları süzüp soğumaları için kenara alın.

İç harcı için de kuru soğan, maydanoz ve sarımsağı ince ince doğrayın.

Diğer malzemelerle derin bir kasede karıştırın.

Soğanları katlarını ayırın.

Ortalarına kıymalı harçtan koyup rulo şeklinde sarın ve tencereye dizin.

Sosu için zeytinyağı, salça nane ve bir su bardağı sıcak suyu bir kasede karıştırın.

En üste bir tabak yerleştirip kısık ateşte pirinçler suyunu çekene kadar pişirin.

Sıcak olarak servis edin.



