



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZEYTİNYAĞLI SOĞAN DOLMASI

- 6 adet soğan
- 4 yemek kaşığı zeytinyağı
- 4 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 adet soğan
- 1,5 su bardağı pirinç
- 1 tatlı kaşığı domates salçası
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı sumak
- 2 çay kaşığı pul biber
- 2 adet domates
- 1,5 su bardağı su
- 1/2 demet maydanoz
- 1/2 demet taze nane
- 1/2 su bardağı sıcak su
- 2 yemek kaşığı domates salçası
- 1 tatlı kaşığı kuru nane

Soğanları yemeklik doğrayın.

Tavaya zeytinyağı ve sıvı yağı aktararak soğanları kavurmaya başlayın.

Soğanlar hafif renk alınca salçayı ilave edin.

Pirinçleri yıkayın ve süzdürün.

Kavurduğunuz soğanın üzerine pirinci ilave edin ve kavurmaya devam edin.

Tuz ve baharatları ilave edin.

Domateslerin kabuğunu soyun ve rendeleyin.

Rendelediğiniz domatesi de pirincin üzerine ilave edin.

Suyu da ilave edip, pirinçler suyu çekene kadar, tencerenin kapağı kapalı bir biçimde pişirin.

Maydanozu ince kıyın.

Pirinçler suyunu çekince içine kıydığınız maydanozu ekleyin ve ocaktan alın.

Dolduracağınız soğanların kabuğunu soyup, su dolu bir tencereye aktarın ve 10 dakika haşlayın.

Haşlanan soğanları videodaki gibi tek tek yapraklarına ayırın.

İçine hazırladığınız dolma harcını dikkatlice doldurun.

Doldurduğunuz soğanları yassı olacak şekilde tencereye dizin.

Salça, kekik ve sıcak suyu bir kaptan iyice karıştırın.

Dolmaların üzerine salçalı su karışımını ilave edip, kısık ateşte 25 dakika pişirin.

Piştikten sonra üzerine taze nane doğrayın.

Soğuk olarak servis edin.



© lezzetler.com tarif no:178644 • adı:Zeytinyağlı Soğan Dolması • gönderen:Gül • indirme tarihi:03.04.2025 - 01:12