



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ZEYTİNYAĞLI SOĞAN DOLMASI

Elif Korkmazel

8 adet beyaz soğan  
1,5 çay bardağı pirinç  
1 ay bardağı zeytinyağı  
1 adet kesme şeker  
5 dal maydanoz  
5 dal nane  
Tuz, karabiber

Soğanların kabuklarını soyup ilerini oyun. İlerini ince kıyın ve bir tencereye alın üzerine zeytinyağı ilave edip 3 dakika kavurun. Üzerine pirin, şeker ve 1su bardağı su koyup 10 dakika pişirin. Ocaktan alıp içine kıyılmış nane ve maydanozu ekleyip bu karışımı soğanların içine doldurun. Tencereye dizin dibine 2 çay bardağı su ilave edin ve kısık ateşte 15 dakika pişirin. Soğanlar beyaz kalmalı. Pişince soğutup servis yapın.