



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI SOĞAN DOLMASI

2 kilo soğan
1 su bardağı pirinç
1 çay bardağı zeytinyağı
1 demet maydanoz
Tuz, karabiber
3 diş sarımsak
1 çorba kaşığı şeker

Soğanların içlerini bir bıçak yardımıyla oyup alın. Çıkan soğanları ince ince kıyıp pirinçlerle beraber bir kabın içinde karıştırın. Üzerine doğranmış maydanozları, zeytinyağını, rendelenmiş sarımsağı, tuz, karabiberi ve şekerini ekleyip iç malzemeyi hazırlayın. Bu karışımı soğanların içlerine paylaşın. Tencereye dizin, üzerine yarıya gelecek kadar su ilave edip kapağını kapatın. 25 dakika kadar pirinçler pişinceye kadar kısık ateşte pişirin. Ocaktan alıp soğanları tencereden düzgün bir şekilde çıkartıp servis tabağına dizin. Soğuk olarak ikram edin.