

Sogan Dolmasi

Malzemeler

8 sogan
200 gram kiyma
Yarım cay b. pilavlık bulgur
Yarım cay b. pirinc
3 adet taze sogan
2 yemek k. kiyilmis maydanoz
2 yemek k. kiyilmis nane
Yarım cay b. tane sumak
Tuz
Karabiber
1 tatli k. domates salcasi
1 tatli k. biber salcasi
1 cay b. zeytinyagi
25 gram tereyagi

Yapilisi

Soganların kabuklarını soyup kaynayan tuzlu suda 15 dk. pisirin. Sudan alıp sogumaya bırakın. Sumağın üzerine sıcak su ekleyip 10-15 dk. bekletin. Taze soganı ince ince doğrayıp kıymaya karıştırın. Rendelenmiş domates, yıkanmış pirinc ve bulgur, biber salçası, maydanoz, nane, tuz, baharatlar ve zeytinyağının yarısını da ilave ederek iyice karıştırın. Sumaklı suyu suzerek ekleyin. Soganların iç kısmına hafifçe bastırarak çıkartın ve dolma harcını içlerine doldurun. Tencereye dizin. Tereyağını küçük parçalara bölüp aralarına yerleştirin. Domates salçası, tuz, zeytinyağı ve 1.5 su bardağı kadar sıcak suyu karıştırıp dolmaların üzerine gezdirin. Küçük bir tabak kapatıp önce yüksek ateşte, kaynadıktan sonra kısık ateşte 30-35 dk. pisirin. Sarımsaklı yoğurtla sıcak servis yapın.