

Sogan Dolmasi

Malzemeler

1 kg orta boy sogan
1.5 su bardagi pirinc
Yarim kg orta yagli kuz kiyma
1 buyuk boy sogan
Yarim demet maydanoz
1 cay bardagi siviyağ
2 corba kasigi domates salcasi
1 corba kasigi biber salcasi
Tuz, karabiber
Avuc ici kadar erik pestili

Yapilisi

Soganlarin kabuklari soyulup kaynar suda haslanir. Cay kasigi ile zedeleden yapraklar birbirlerinden cikartilir. Diger tarafta kiyma, yemeklik dogranmis sogan, kiyilmis maydanoz, salcalar karistirilir. Yag eklenip yogurulur. Sogan yapraklarina doldurulup tencereye dizilir. Uzerine cok az su gezdirilir. Erik pestili su ile kaynatilarak eritilir. Yemegin pismesine yakin 2-3 corba kasigi pestil suyu gezdirilir. 10-15 dakika kaynatilir.