

Sogan Dolmasi

Malzemeler

4-5 adet iri sogan

Ici icin:

300 gr. yagli kiyma

1 su bardagi pirinc

1 su bardagi bulgur

1 orta boy sogan

3 dis sarmisak

1 yemek kasigi biber salcasi

1 yemek kasigi domates salcasi

1 yemek kasigi nar eksisi veya sumak

8-10 dal maydanoz, dereotu

Tuz, kimyon, yenibahar, karabiber

3-4 yemek kasigi zeytinyagi

Sos malzemesi:

1 tatli kasigi biber salcasi

1 yemek kasigi tereyagi

Yapilisi

Ic malzemesi icin pirinc ve bulguru iyice yıkayin. Kiymayi, ince dogranmis maydanozu, sarimsaklari ve 1 tane sogani ince ince kiyip ekleyin. Diger malzemeleri de ekleyip iyice yogurun. Ici yumusak olsun diri kalmasin istiyorsaniz, 1 su bardagi kadar su ilave edilebilir. Soganlari kabugunu soyun. Bicakla bir kenarindan tam orta kismina kadar kesin. Soganlari kaynamakta olan suyun icine atip 7-8 dakika kadar haslayin. Dikkatlice soganin katlarini ayirin. Ic kisimda kalan kisimlar hala cok diri ise onlari ayirdiktan sonra yeniden 1-2 dakika daha haslayabilirsiniz. Ayirdiginiz her katin kenarina 1 tatli kasigi kadar ic malzemesinden koyup sarin ve uc kısmi alta gelecek sekilde tencereye yerlestirin. En ortada kalan kisimlari da dolmalarin aralarina koyun. Tere yaginda salcayi kavurup uzerine 3 bardak kadar su ekleyip, dolmalarin uzerine dokun. Dolmalarin uzerine uygun bir tabak kapatip ocaga koyun. Kaynamaya baslayınca altini kisip, 1 saat kadar pisirin.Servis icin hazir. Afiyet olsun:)