

Tavuk Soteli Sogan Dolmasi

Malzemeler

10 tane irice kuru sogan

lc Malzemesi:

1 tane kusbasindan kucuk dogranmis tavuk gogsu

1 adet ince dogranmis kuru sogan

2 tane ince dogranmis yesil sivri biber

1 tane ince dogranmis kirmizi biber

1 tane kucuk havuc (kucuk dogranmis)

1 yemek kasigi domates salcasi

2 tane soyulmus ve dogranmis domates

1,5 yemek kasigi tereyag

Tuz, baharat cesitleri

Yapilisi

Kuru soganlari kabuklarini soyun, yikayin ve icini oyacak yardimiyla oyun,(kabak,patlican dolmasi gibi oyun) diger tarafta buyukce bir tavada tereyag icinde sogani,salcanin yarisini, tavuk etlerini ve diger malzemeleri sirayla koyarak kavurun(soteleme) baharatlari ekleyin sogudugu zaman soganlari iclerini doldurun, derin bir tencereye sogan dolmalarini dizin uzerine salcali sicak su koyarak pisirin. Pisince sicak olarak servis yapin.

not:Sogan dolmasi icin buyuk soganlar tercih edin.

ellerimize saglik