



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Fırında Kıymalı Soğan Dolması



Süre: 1 Saat 30 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 30 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 1 saat

>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 8 iri kuru soğan
- 300 g dana kıyma
- ½ su bardağı pirinç, yıkanıp 10 dakika ıslatılmış
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- Yarım demet maydanoz, ince kıyılmış
- 1 çay kaşığı kimyon, karabiber ve tuz
- 2 su bardağı sıcak su
- 1 tatlı kaşığı nar ekşisi, isteğe bağlı

Ön Hazırlık:

Fırını 190°C alt-üst ayarda ısıtın. Soğanların tepe ve kök kısımlarını az kesin, dış kabuklarını soyun. Pirinci yıkayıp süzün. İç harç için kıyma, pirinç, salça, maydanoz ve baharatları çiğden karıştırın.

Yapılışı:

1. Soğan katlarını yumuşatın:

- Soğanları kaynar suya alıp 8-10 dakika haşlayın; dış katlar esneyince çıkarıp soğuk sudan geçirin.
- Soğanları katmanlarına ayırın. En küçük iç parçaları doğrayıp kıymalı harca ekleyin; sağlam dış katları dolma kabı olarak ayırın.

2. Dolmaları doldurun:

- Her soğan katının geniş ucuna bir tatlı kaşığı iç koyun, rulo yapıp açık kenarı alta gelecek şekilde fırın kabına dizin.
- Pirinç pişerken şişeceği için harcı sıkıştırmayın. Dolmaları birbirine yakın yerleştirmek açılmalarını önler.

3. Sosla fırınlayın:



- Sıcak suyu zeytinyağı ve isteğe bağlı nar ekşisiyle karıştırıp kabın kenarından dökün. Sıvı dolmaların yarısına kadar gelmelidir.
- Üzerini folyo ile kapatıp 190°C fırında 40 dakika pişirin. Folyoyu çıkarıp üstleri hafif renk alana kadar 15-20 dakika daha fırınlayın.

4. Dinlendirin:

- Fırından çıkarınca 10 dakika bekletin. Kabın tabanındaki sosu kaşıkla dolmaların üzerine gezdirip servis edin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Soğan katları çatalla kolay kesilmeli, içteki pirinç yumuşamış ve kıyma tamamen pişmiş olmalıdır. Sıvı fırında tamamen biterse yanmayı önlemek için sıcak su ekleyin.

Saklama:

Dolmaları pişme suyuyla birlikte kapalı kapta buzdolabında 3 güne kadar saklayın. Yeniden ısıtırken üzerini kapatıp az suyla fırında veya tencerede ısıtın.

>> **İpucu:** Soğan katlarını haşladıktan sonra soğuk sudan geçirmek elde ayırmayı kolaylaştırır; ince katları yırtmadan açmaya zaman kazandırır.

Kiraz'ın
Mutfağı