DOMATES VE BİBER SOSLU PIRASA

Dilek Özerdal

250 gr orta yağlı kıyma
2 çay bardağı pirinç
4 kalın pırasa
1 adet soğan
1 sivri biber
30 gr tereyağı
2 yemek kaşığı kıyılmış taze nane
2 çay bardağı sıcak su
Sos İçin:
2 domates
2 diş sarımsak
1 salçalık kırmızı biber
1 çay kaşığı toz kırmızı biber
1 tatlı kaşığı nar ekşisi
2 yemek kaşığı zeytinyağı
50 gr rendelenmiş kaşar peyniri

Pirinci sıcak suda 15 dakika bekletip, suyunu süzün. Pırasaları temizleyip, bir parmak uzunluğunda kesin. Dıştan üç yaprak kalacak şekilde içlerini çıkarın ve kaynar suda 5 dakika kadar haşlayıp süzün. Soğanı ve biberi temizleyip, ince ince doğrayın. Bir tencereye kıyma, soğan ve biberi alıp, yağsız kavurun. Ocağın altını kapatıp, ılımaya bırakın. İnce doğranmış nane ve pirinci tencereye ilave edip, karıştırın. Pırasaların içlerini hazırladığınız kıymalı harçla doldurup, yatay olarak tencereye dizin. Üzerlerine nohut büyüklüğünde tereyağı koyup, 2 çay bardağı sıcak su ekleyin. Kaynayınca kısık ateşte pırasalar yumuşayıncaya kadar pişirin. Sos için biberi temizleyin ve zar şeklinde doğrayın. Domatesi küp küp doğrayın. Sarımsakları temizleyip ince ince kıyın. Zeytinyağını tencerede ısıtıp, sarımsakları ve biberleri kavurun. Domatesleri ilave edip, bir kaç dakika daha kavurduktan sonra ocaktan alın ve nar ekşisi ile toz kırmızı biberi ekleyin. Pırasaları ısıya dayanıklı bir kaba alın ve üzerlerine domatesli sosu döküp, peyniri serpiştirin. Önceden ısıtılmış fırında 200 derecede peynirler eriyip kızarıncaya kadar pişirin ve sıcak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:60715 • adı:Domates ve Biber Soslu Pırasa • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:25.04.2024 - 16:58