



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ PIRASA DOLMASI

Samsun İl Tarım Müdürlüğü

Yarım kilo yağlı koyun kıyması

1 kg pırasa

2-3 çorba kaşığı pirinç

2 adet soğan

1 demet maydanoz

1 çay kaşığı tuz

1 çay kaşığı karabiber

Öncelikle, yağlı koyun kıymasını içine rendelediğiniz veya küçük küçük doğradığınız kuru soğanı katın. Biraz yoğurduktan sonra ince ince doğranan maydanozu, tuz karabiber ve tarçını ilave edin. Karıştırdıktan sonra 2-3 çorba kaşığı kadar pirinci de ekleyin. Malzemeyi iyice karıştırın.

Ayrı bir yerde, yıkanan pırasanın beyaz yerlerinden yaprak boyunda kesip sıcak suda haşlayın. Daha sonra pırasayı zedelemekten iç kısmından bir iki kat çıkartın. Sağlam olan üst kısmın içine hazırlanan kıymalı harcı doldurun.

Pırasa dolmalarını düzenli aralıklarla tencereye dizin. Arzu ederseniz et suyu ile orta ateşte pişirin.

