ETLİ PIRASA DOLMASI

1 Kg. kalın pırasa
250 Gr. Orta yağlı kıyma
2 Çorba kaşığı pirinç
1 Orta boy soğan
1/2 Çorba kaşığı salça
8-10 Dal maydanoz
1 Tatlı kaşığı tuz
1/2 Çay kaşığı karabiber
Terbiyesi için:
1 Yumurta sarısı,
1/2 limon

Tencereye 2 su bardağı su ve biraz tuz koyup kaynatınız. Pırasayı yıkayıp, beyaz kısımlarını 5-6 cm. boyunda kesiniz. Hafif hararetli ısıda 10 dakika pişiriniz.
Dolma içini hazırlayınız. Pırasaların ortalarına basarak yapraklarını tek kat halinde çıkartınız. Büyük olan yaprakların içlerini dolma içi ile doldurup tencereye diziniz. Haşlama suyunu üzerine döküp 30-35 dakika pişiriniz.
Terbiyesi için yarım limon suyu ile yumurta sarısını çatalla çırpıp yemeğin suyu ile ılıtarak dolmaya ilave ediniz.

İçinin Hazırlanması:
Kıymayı derin bir kaba koyunuz. İçine ince kıyılmış soğan, maydanoz, pirinç, kabukları çıkartılıp fındık büyüklüğünde doğranmış domates, tuz ve karabiber ilave edip karıştırınız. Domates olmadığı zaman 1/2 çorba kaşığı salçayı bir çay bardağı su ile sulandırıp katınız.

© lezzetler.com tarif no:20574 • adı:ETLİ PIRASA DOLMASI • gönderen:libretto • indirme tarihi:29.03.2024 - 09:06