



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ PIRASA DOLMASI

1 kg pırasa
250 gr kıyma
1 soğan
1 çay bardağı pirinç
1 çay bardağı sıvıyağ
1 domates
1 çorba kaşığı domates salçası
3-4 dal maydanoz
1 su bardağı sıcak su
Tuz
Karabiber

Pırasaları temizleyin. Beyaz kısımlarını 6'şar cm uzunluğunda kesip 5 dakika kaynar suda bekletin. Her parçanın 4-5 katı kalacak şekilde içini çıkartarak dolmalık pırasaları hazırlayın. Pirinci tuzlu suda diri kıvamda haşlayın. Soğanları ve maydanozu kıyın. Domatesi soyup doğrayın. Sıvıyağı tavada kızdırıp soğanı pembeleştirin. Kıymayı ekleyip kavurun. Domates, salça, pirinç, tuz ve karabiberi ekleyip karıştırın. Bir kaşık maydanozu ayırıp kalanını kıymalı karışıma ekleyin. Hazırladığınız malzemeyle pırasaların içini doldurun. Dolmaları tencereye dizip üzerine 1 bardak sıcak su dökün ve 15 dakika pişirin. Ayırdığınız kıyılmış maydanozla süsleyip sıcak olarak servis yapın.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 27.04.2023