



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ PIRASA DOLMASI

Cansu Aktaş

Pırasa 6 adet
Su+2 1/4 su bardağı
Tuz 2 tatlı kaşığı
Pirinç 1/3 su bardağı
Soğan 2 orta boy
Maydanoz 1 demet
Kıyma (orta yağlı) 1+1/2 su bardağı
Kara biber 1 tatlı kaşığı
Margarin 1 yemek kaşığı
Yumurta 1 adet
Limon suyu 2 yemek kaşığı

Pırasaları ayıkla, yıka, beyaz kısımlarını 5-6 santimetre boyunda kes. Diğer yandan tencereye 2 su bardağı su ve 1 tatlı kaşığı tuz koy, kaynat. Pırasaları kaynayan suya ekle, hafif yumuşayıncaya değin, yaklaşık 10 dakika haşla, kevgirle haşlama suyundan al, orta kısımlarını, parmakla iterek çıkar. Pirinci yıka, süz. Soğanı soy, yıka, maydanozu ayıkla, her ikisini de ince ince doğra. Pirinç, soğan, maydanoz, kıyma, kalan tuz, karabiber, 1/4 su bardağı su ve yağı iyice karıştır. Tek kat halindeki büyük pırasa yapraklarını bu içle doldur. Uç kısımlarında yarım parmak boşluk bırak. Küçük parçaları yayvan bir tencerenin dibine yay, üzerine doldurulmuş pırasaları yerleştir. Haşlama suyunu kaynat, dolmaların üzerine yavaşça gezdir. Ağızını kapat ve pirinç taneleri uzayıp yumuşayıncaya değin, yaklaşık 30 dakika pişir. Yumurtayı ayrı bir kaptan, limon suyu ile iyice çırp. Dolmaları suyun içinden alıp, servis tabağına yerleştir. Yumurta-limon karışımına dolmanın suyundan bir kaç kaşık koyup, ılıt. Bu karışımı tencereye azar azar eklerken dolmanın suyunu sürekli karıştır, kaynayınca ocağı kapat, dolmaların üzerine gezdir.