ETLİ PIRASA DOLMASI

2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
1 Kg. pırasa
3 Çorba Kaşığı pirinç
1 Demet maydonoz
500 gr yağlı kıyma
2 Adet kuru soğan

Öncelikle, yağlı kıymanın içine rendelediğiniz kuru soğanı, kıyılmış maydanozu, karabiber, tuzu katıp yoğurun. İyice karıştırdıktan sonra 2-3 çorba kaşığı kadar pirinci de ekleyin, tekrar karıştırın. Ayrı bir yerde, yıkadığımız pırasanın beyaz yerlerinden yaprak boyunda kesip sıcak suda haşlayın. Daha sonra pırasayı zedelemeden iç kısmından bir iki kat çıkartın. Sağlam olan üst kısmın içine hazırladığımız kıymalı harcı doldurun. Pırasa dolmalarını düzenli aralıklarla tencereye dizip üzerine kafi miktarda su dökün ve 2 yemek kaşığı sanayağı koyup orta ateşte pişirin.

© lezzetler.com tarif no:80584 • adı:Etli Pırasa Dolması • gönderen:pazarcı • indirme tarihi:28.03.2024 - 21:19