



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI PIRASA

1 kilo pırasa
300 gram kıyma
2 ay bardağı pirinç
1 baş sarımsak
1 adet soğan
2 adet domates
1 demet maydanoz
2 yemek kaşığı nar ekşisi
2 yemek kaşığı kuru nane
2 orba kaşığı tereyağı
Tuz
Karabiber, pul biber

Pırasaları yıkayıp 5 dakika tuzlu suda haşlayıp soğutun. Pırasaları dört parmak uzunluğunda kesin ve iç kısımlarını alıp boşaltın. Pirinci ayıklayıp yıkayın. Maydanozu yıkayıp ince ince kıyın. Sarımsak ve soğanı soyup kıyın. Pirinç, kıyma, tereyağı, maydanoz, tuz, pul biber, soğan, sarımsak ve nar ekşisini birlikte iyice karıştırın. Karışımı pırasaların içine sıkıştırmadan doldurun. Tencereye dizin. Üzerine 1-2 su bardağı su ilave edip pirinçler yumuşayıncaya kadar pişirin. Ocaktan indirip üzerine, kuru naneyi dökün ve bu şekilde 5 dakika demlendirin. Servisi sıcak sıcak yapın.