



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MERCİMEKLİ PIRASA DOLMASI

Malzemeler:

500 gram kalın pırasa
200 gram yeşil mercimek
50 gram rendelenmiş kaşar peyniri
1 kahve fincanı sıvı yağ
Yeteri kadar tuz pul biber

Beşamel sos:

2 çorba kaşığı un
15 su bardağı süt
20 gram margarin
2 çorba kaşığı rendelenmiş kaşar peyniri

Hazırlanışı:

Pırasaları temizleyip 10 santim uzunluğunda kesin. Pırasaları kaynar suya atıp 5 dakika bekletin ve süzün. Pırasaların iç kısımlarını dışında 3-4 yaprak kalacak şekilde çıkarın. Mercimeği ıslatıp 3 saat bekletin. Suyunu değiştirip haşlayın ve süzün. Peynir ve pul biberi ilave edip harmanlayın. Karışımı pırasaların içine doldurup, yağlanmış fırın tepsisine dizin. Beşamel sos hazırlanışı: Margarini tavada eritip unu kavurun. Sütü azar azar yedirerek ilave edin. Kısık ateşte sos kıvamında pişirin. Beşamel sosu pırasaların üzerine gezdirerek ilave edin. Üzerine rendelenmiş kaşar peyniri serpip önceden ısıtılmış 140 derecedeki fırında yaklaşık 15 dakika pişirin. Sıcak servise sunun.

[ML® Pırasa Dolması için tıklayın](#)