



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PIRASA DOLMASI (KASTAMONU)

Kastamonu İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1 kg pırasa
2 adet soğan
250 gr kıyma
2 yemek kaşığı pirinç
2 adet yumurta
1 limon
1 yemek kaşığı salça
1 yemek kaşığı sıvıyağ
Maydanoz
Tuz
Karabiber

Pırasaların kalın beyaz kısımları 6 cm boyunda yeşil kısma kadar kesilir. Yıkanır ve az su ile biraz haşlanır, süzülür. Etlı dolma içi hazırlanır. Pırasaların her katı açılır ve dolma içi ile doldurulur. Su ve yağ ilave edip orta hararetle ateşte pişirilir. Ocaktan indirmeye yakın yumurta sarısı ve limon suyu ile hazırlanan terbiye karıştırma karıştırma yemeğe ilave edilir. Bir taşım daha kaynatılır, servis edilir.