



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PIRASA DOLMASI

4 kalın pırasa
1 soğan
1 çay bardağı pirinç
200 gram kıyma (ince çekilmiş et)
1 yemek kaşığı Tamek domates salçası
Karabiber
Tuz
Üzerine süslemek için taze nane

Pırasaları bir parmak uzunluğunda keserek tenceremize koyuyoruz ve tuzlu su ile haşlıyoruz. Pırasalar yumuşayıp kat kat açılınca ocaktan alıyoruz ve suyunu süzüyoruz. Pırasa dolmasının iç harcı için soğanları yemeklik olacak şekilde ince ince doğruyoruz. 1 yemek kaşığı sıvı yağ ile tencerede kavuruyoruz. Üzerine kıymayı ilave ediyoruz ve rengi dönene kadar kavuruyoruz. Daha sonra yıkayıp süzmüş olduğumuz pirinçleri ilave ediyoruz. Daha sonra karabiber, tuz ve maydanozu ilave edip ocaktan alıyoruz. Pırasaların katlarını açıyoruz ve zarlarını alıyoruz. Pırasaların hepsini bu şekilde temizledikten sonra sarabiliriz. İçine 1 tatlı kaşığı harç ilave ediyoruz ve zarlarını sarıyoruz. İki ucunu da una buluyoruz. Bütün pırasaları bu şekilde sardıktan sonra tenceremize yerleştirebiliriz. Yerleştirme esnasında derseniz dibi tutmasın diye tencerenin dibine pırasa serebilirsiniz. Sarmaları yerleştirdikten sonra en üstü yine pırasa yaprakları ile kapatıyoruz. Bir su bardağı sıcak su ile hazırladığımız salçamızı karıştırıyoruz ve üzerine döküyoruz. 2 yemek kaşığı kadar zeytinyağı üzerine gezdiriyoruz. Pirinçler yumuşayana kadar pişiriyoruz. Piştikten sonra taze nane ile süsleyebiliriz. Bir kaç tane naneyi ince ince doğrayıp üzerine serpelim. Bir iki yaprağını da üzerine koyalım.

