



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PIRASA DOLMASI

4 adet pırasa
200 gram kıyma
1 adet soğan
1 ay bardağı pirinç
1 orba kaşığı salça
1 orba kaşığı tereyağı
Yarım demet maydanoz
Yarım demet taze nane
Tuz, karabiber
3 diş sarımsak
1 adet domates
2 ay bardağı su

3 bardak suyu tencerede kaynatın. Pırasaların beyaz kısımlarını bir parmak uzunluğunda kesin. Kaynayan suyun içine atıp 5 dakika haşlayın. Ardından soğuk suyun içine atıp pırasaların içlerini çıkarın, tek kat haline getirin. Başka bir kabın içinde rendelenmiş soğanı, kıyılmış maydanozu ve taze naneyi ilave edin. Üzerine ezilmiş sarımsak, kıyma, pirinç, salça, rendelenmiş domates, baharat ve suyu koyup karıştırın. Bu karışımı pırasaların içine doldurun. Kenarlarını domates kabukları ile kapatın ve tencereye dizin. Üzerine çok az su ekleyin, kısık ateşte 20 dakika pişirin ve ocaktan alıp sıcak servis yapın.