



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PIRASA DOLMASI

250 gr. Orta yağlı dana kıyması
1 kg. Pırasa
1 çay Bardağı Pirinç
Karabiber
Kimyon
Tuz
Kırmızı Biber
Maydanoz
1 kaşık katı yağ
1 yumurta
1 kaşık yoğurt

Pırasalar 10 cm. uzunluğunda kesilir. Kaynar suyun içine daldırılıp hemen bir kepçe ile çıkartılır. Pırasaların boru biçimi bozulmadan kat kat borular halinde ayrılır. Pirinç, kıyma ve öteki malzemelerle harç hazırlanır. Pırasaların her iki başından 1 santim boşluk bırakılarak harç içlerine doldurulur. Yuvarlak dipli bir tencereye düzgün bir biçimde yerleştirilir. Pırasaların üstü kapanacak kadar sıcak su konur, hafif ateşe oturtulur. İçine 1 kaşık yağ atılır. 25 dakika kaynatılır. Ateşten indikten hemen sonra bir kaşık yoğurt ve bir yumurta iyice çırpılarak dolma tenceresinin içine dökülür. Un eler gibi tencere iki tarafından tutularak sallanır ve tencerenin kapağı kapatılır. Sıcak servis yapılır.