



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PIRASA DOLMASI

Ergun Köknar

1 kg. dolmalık pırasa
2 baş soğan
250 gr. dolmalık kıyma
2 çorba kaşığı pirinç
2 adet yumurta
1 adet limon
1 çorba kaşığı domates salçası
1 çorba kaşığı katıyağ
Yeterince maydanoz, tuz, karabiber.

Pırasaları yıkayıp, sakallarını kesiniz. Yeşil kısmıyla beyazını keserek ayırınız. Beyazlarını alıp 5-6 santim boyunda doğrayınız. Tekrar iyice yıkayınız. Çok az suyla haşlayınız. Pırasalar az bir şey yumuşayınca ateşten alıp, suyunu süzünüz. Etlı dolma için daha önce tarif ettiğimiz gibi hazırlayınız. Haşladığınız pırasaların her katını bir yanından keserek ayırınız. Yaprak yaprak olan pırasa katlarına bu içten koyup, kapatarak sarınız. Kuşhaneye hazırladığınız dolmaları itina ile diziniz. Suyunu ve yağın ilave edip, orta hararetle ateş üzerinde ağır ağır pişiriniz, indireceğinize yakın limonu yumurtayla karıştırınız, dolmaların üzerine dökerek, terbiyesini katınız. Bir taşım kaynatıp kuşhaneyi ateşten alınız. Sıcak sıcak ikram ediniz.
