



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

PIRASALI İSTAVRİT DOLMASI

3 adet pırasa
1 su bardağı krema
5 çorba kaşığı sıvıyağ
1 kg. iri istavrit
1 tatlı kaşığı tuz
yarım tatlı kaşığı kekik
Üzeri için:
Yarım çay bardağı zeytinyağı

Tavaya sıvıyağ konur, ısınınca yemeklik doğranmış pırasa atılır. Orta ateşte, yumuşayana kadar kavrulur, tuz, kekik eklenir, ateşten alınır, krema katılarak karıştırılır. Temizlenmiş istavritlerin içine doldurulur, kürdanla tutturulur, yağlanmış fırın kabına dizilir, üzerine zeytinyağı gezdirilir, önceden ısıtılmış 190 derece fırında 35-40 dakika pişirilir.