



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SARMA PIRASA

4 pırasa
250 gr kıyma
1 su bardağı pirinç
1 tatlı kaşığı salça
1 soğan
Tuz
Karabiber
Maydanoz

Pırasaların kalın beyaz kısımlarını dört parmak genişliğinde doğrayın. Doğradığınız pırasaların ortasından yarısına kadar bıçakla kesik atın. sonra pırasaları kaynayan suda 5 dakika kadar haşlayın. Pırasalar soğuyunca katlarını ayırın. En ucuna iç harcını koyup rulo şeklinde sarın. İç kısımdaki pırasaları büyük parçalara ekleyerek sarın. Sardığınız pırasaları tencereye sıraladıktan sonra üzerine 1-2 çorba kaşığı z. yağ gezdirip, tuzunu serpin. Sarmaların hizasına kadar pırasaları haşladığınız sudan koyun. Üzerine bir tabak kapatarak pişmeye bırakın. Kaynamaya başladıktan sonra ocağın altını kısın. Kısık ateşte pırasa ve pirinçler pişip suyunu çekene kadar pişirin