# ZEYTİNYAĞLI PIRASA DOLMASI

Malzeme:
2 kg pırasa
2 çorba kaşığı Altın Hasat Sızma Zeytinyağı
100 gram Bizim Mutfak Pilavlık Pirinç
5 adet soğan
50 gram dolmalık fıstık
50 gram kuş üzümü
1/2 demet kıyılmış maydanoz
1/2 demet kıyılmış dereotu
1/2 su bardağı sebze suyu

Soğanların kabuklarını soyun ve küp şeklinde doğrayın. Zeytinyağında dolmalık fıstıkla birlikte rengi değişinceye kadar kavurun. Pirinci ilave edip birkaç dakika daha kavurun. Sebze suyu ilave edin. Kuş üzümü, toz tarçın, yenibahar ve tuz ekleyin. Tencerenin kapağını kapatıp suyunu çekene kadar pişirin, ocaktan alın. Kıyılmış dereotu, maydanoz ve kuru naneyi ekleyip karıştırın. Pırasaları kesin. Kaynayan tuzlu suya atıp çıkarın. İçindeki halkaları çıkarın. Hazırladığınız harcı pırasaların içine doldurun. Tencerenin tabanına çıkardığınız pırasaların içlerinin yarısını yayın. Pırasa dolmalarını üzerlerine yerleştirin. Tuz ve tozşeker serpiştirip zeytinyağını ekleyin. Kalan pırasaları üzerlerine yerleştirin. Biraz su ilave edip 15 dakika kadar pişirin. Soğumaya bırakın. Kereviz salatası için kerevizlerin kabuklarını soyun. Kararmaması için limonlu suda bekletin. Kurulayıp kerevizleri jülyen doğrayın. Ayrı bir kapta süzme yoğurt, ceviz içi, fındık, tuz, beyaz biber, elma sirkesi ve zeytinyağını çırpın. Kerevizleri ilave ederek karıştırın. Pırasa dolmalarını közlenmiş kırmızıbiberleri ile süsleyip kereviz salatası eşliğinde servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:50574 • adı:Zeytinyağlı Pırasa Dolması • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:28.03.2024 - 11:39