



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ PIRASA DOLMASI

4 adet kalın pırasa
1 adet soğan
1 çay bardağı pirinç
200 gr. çekilmiş et (kıyma)
1 yemek kaşığı domates salçası
Karabiber
Tuz

Pırasaları temizleyerek yaklaşık 1 parmak uzunluğunda dilimleyin. Bir tencerede tuzlu su ile haşlayın. Pırasalar yumuşayıp katları açıldığında ocaktan alarak süzün. İç harcının yapımına başlayın. Soğanları yemeklik minik minik doğrayın, 1 yemek kaşığı sıvı yağ ile tencerede kavurun. Üzerine kıymayı ilave ederek rengi dönene kadar kavurun ve yıkayıp süzdüğünüz pirinci ilave edin. Son olarak karabiber, maydanoz ve tuzu ilave ederek ocaktan alın. Pırasaların katlarını açın ve iç kısımlarındaki şeffaf zarları temizleyin. Tek tek her birini temizledikten sonra sarma işlemine başlayabilirsiniz. Pırasaların içine 1 tatlı kaşığı iç harcıdan koyarak sarın ve sarmaların her iki yanını una bulayın. Pişirme tencerenizin dibine artan pırasa yapraklarını dizin ve üzerine sardığınız pırasaları sıralayın. En üstünü de pırasa yaprakları ile kapatarak bir su bardağı sıcak su ile salçalı suyu ve 2 yemek kaşığı sıvı yağı sarmaların üzerine gezdirin. Kısık ateşte pırasalar ve pirinçler yumuşayana kadar tencerenin kapağı kapalı pişirin.

