



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ PIRASA DOLMASI

1 Kg. kalın pırasa
250 Gr. Orta yağlı kıyma
2 orba kaşığı pıri
1 Orta boy soęan
1/2 çorba kaşığı salça
8-10 Dal maydanoz
1 Tatlı kaşığı tuz
1/2 çay kaşığı karabiber
Terbiyesi için:
1 Yumurta sarısı,
1/2 limon

Tencereye 2 su bardağı su ve biraz tuz koyup kaynatınız. Pırasayı yıkayıp, beyaz kısımlarını 5-6 cm. boyunda kesiniz. Hafif hararetli ısıda 10 dakika pişiriniz.

Dolma iini hazırlayınız. Pırasaların ortalarına basarak yapraklarını tek kat halinde çıkartınız. Büyük olan yaprakların ilerini dolma içi ile doldurup tencereye diziniz. Haşlama suyunu üzerine döküp 30-35 dakika pişiriniz.

Terbiyesi için yarım limon suyu ile yumurta sarısını çatalla çırpıp yemeğin suyu ile ılıtarak dolmaya ilave ediniz.

İinin Hazırlanması:

Kıymayı derin bir kaba koyunuz. İçine ince kıyılmış soğan, maydanoz, pıri, kabukları çıkartılıp fındık büyüklüğünde doğranmış domates, tuz ve karabiber ilave edip karıştırınız. Domates olmadığı zaman 1/2 çorba kaşığı salçayı bir çay bardağı su ile sulandırıp katınız.