



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

ETLİ PIRASA DOLMASI

1 kg. kalın pırasa
1,5 kg dolmalık kıyma
2 adet soğan
1 ay bardağı pirinç
1,5 demet maydanoz
1 orba kaşığı salça
Tuz
Karabiber
Kimyon

İnce kıyılmış soğan ve kıymayı biraz yoğurun. Daha sonra, kıyılmış maydanoz, tuz, karabiber ve kimyonu ilâve edip karıştırın. Yıkadığınız pirinci ilâve edip tekrar karıştırın. Pırasanın beyaz kısımlarını yıkayıp, 4 parmak kalınlığında kesin. Bir taşım kaynatın. Pırasayı suyundan süzüp, zedelemeyen iç kısımlarından birkaç kat çıkartın. Hazırladığınız harcı pırasaların içine doldurun. Düz bir tencereye sarma dizer gibi dizin. Bir miktar su katarak orta dereceli ateşte pişirin.