



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ETLİ PIRASA DOLMASI

Malzeme

- 1 kg pırasa
- 2 adet soğan
- 250 g kıyma
- 2 çorba kaşığı pirinç
- 1 çorba kaşığı salça
- 2 çorba kaşığı Sana
- ½ demet maydanoz
- ½ demet dereotu
- 1 kaşık kuru nane
- 1 çorba kaşığı un
- Tuz ve karabiber
- ½ demet dereotu
- 1 çay kaşığı yoğurt
- 2 adet yumurta sarısı
- 1 adet limon suyu

Hazırlanışı

Önce pırasaları ayıklayın. Elinizde bulunan pırasaların yarısının beyaz tarafını 6 cm. uzunluğunda ve diğer yarısının beyaz taraflarını ise 20 cm. uzunluğunda kesin. (Pırasanın beyazını yemekte yeşil kısımlarını ise çorba, börek ve salata yapımında kullanabilirsiniz.)

Kaynamakta olan suda kestiğiniz pırasaları 5-6 dakika haşlayın.

Kıymanın içine ince kıyılmış soğan, pirinç, maydanoz, dereotu, kuru nane, tuz ve karabiber ve bir çorba kaşığı Sana'yı koyup iyice karıştırın. İçinin sert olmaması için az suyla sulandırın.

Haşlanmış pırasalardan 20 cm. olanları uzunlamasına ikiye kesip kat kat ayırın. Her katı açarak tezgâhın üzerine yayın. Bir ucuna harç koyarak muska böreği şeklinde katlayın. Katlanmış olan dolmaları tencerenin en altına dizin. Sonra kısa kesilen pırasaların içlerini 4 ? 5 kat kalacak şekilde boşaltın. İçlerini harç ile doldurduktan sonra tenceredeki dolmaların üzerine yerleştirin.Üstüne bir tabak kapatın. Tabağın hizasına gelecek kadar su koyun.

Kalan 1 kaşık Sana yağını tencereye koyup orta hararete yaklaşık 1 saat pişirin.

Terbiyesi için un, yumurta sarıları, yoğurt ve limon suyunu bir kâsede telle veya çatala iyice çırpın.

Dolmaları zedelemekten tabağı kaldırın. Pişmekte olan yemeğin suyundan terbiyeye azar azar katın. Sonra bu terbiyeyi yemeğe ilave edin. Bir taşım kaynadıktan sonra ateşi kapatın. Servis tabağına alarak servis yapın.