



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ETLİ PIRASA DOLMASI

THY Skylife

Malzemesi:

- 5 adet büyük pırasa
  - 100 gr kuzu kıyması
  - 100 gr dana kıyması
  - 1 adet kuru soğan ince doğranmış
  - 2 adet domates
  - 3 yemek kaşığı pirinç
  - 1/4 demet taze nane
  - 1/4 demet maydanoz
  - 1 tatlı kaşığı karabiber
  - 1 yemek kaşığı tuz
  - 2 yemek kaşığı tereyağ
- Terbiyesi için:
- 1 yemek kaşığı un
  - 1 yemek kaşığı yoğurt
  - 1/2 limon suyu
  - 1 adet yumurta

Dolma içinin hazırlanışı:

Kuru soğan ince şekilde doğranır, az tuzla ovulur. Kıyma, tuz, biber, doğranmış domates, maydanoz ve taze nane ilave edilip beraber iyice yoğrulur. Pirinç yıkayıp süzdürülür karışımın içine katılır. Bir fincan su eklenerek yumuşak şekilde dolma harcı elde edilir.

Hazırlanışı:

Önce pırasalar 10 cm uzunluğunda kesilir, kaynayan suda 5 dakika bekletilir. Haşlanan pırasaların ikişer dilimi boru şeklinde çıkarılır, dolma harcı ile doldurulur. Hepsini doldurduktan sonra tencereye dizilir. Üzerine 2 yemek kaşığı tereyağ, tuz, biber ve su veya et suyu ilave edilir pişmeye bırakılır. Yaklaşık 25 dakika pişirilir, pişmeye yakın terbiyesi yedirilir. Yoğurt, un ve limon suyu karıştırılır. Dolmanın suyundan 2 kepçe içine dökülür. Bu terbiyenin kesilmemesi için azar azar yedirilir. Bir taşım kaynadıktan sonra sıcak olarak servis edilir.