



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ETLİ PIRASA DOLMASI (4 KİŞİLİK)

Malzemeler

- ½ Kg Yağlı Koyun Kıyması
- 1 Kg Pırasa
- 2-3 Çorba Kaşığı Pirinç
- 2 Adet Soğan
- 1 Demet Maydanoz
- 1 Çay Kaşığı Tuz
- 1 Çay Kaşığı Karabiber

Yemeğin Tarifi

Öncelikle, yağlı koyun kıymasını içine rendelediğimiz veya küçük küçük doğradığımız kuru soğanı katalım. Biraz yoğurduktan sonra ince ince doğradığımız maydanozu, tuz karabiber ve tarçını ilave edelim. Karıştırdıktan sonra 2-3 çorba kaşığı kadar pirinci de ekleyelim. Malzemeyi iyice karıştıralım.

Ayrı bir yerde, yıkadığımız pırasanın beyaz yerlerinden yaprak boyunda kesip sıcak suda haşlayalım. Daha sonra pırasayı zedelemeyen iç kısmından bir iki kat çıkartalım. Sağlam olan üst kısmın içine hazırladığımız kıyamalı harcı dolduralım.

Pırasa dolmalarını düzenli aralıklarla tencereye dizelim. Arzu ederseniz et suyu ile orta ateşte pişirelim.