



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ PIRASA DOLMASI (SİVRİHİSAR ESKİŞEHİR)

Tahsin Altın
Sivrihisar Folkloru

500 gr. Orta yağlı koyun kıyması
1 çay bardağı pirinç
Maydanoz
Limon
Salça
Tuz
Karabiber
1 kg. kadar pırasa (dolma olabilecek kalınlıkta)

Dolma İçi: (Et + pirinç + kıyılmış maydanoz + salça + tuz + karabiber) hepsi az su ile güzelce elle yoğrulur. İç hazırdır.

Pırasaların dış yaprakları soyulup atılır. Geri kalanları, 5-6 cm olacak şekilde dikine bıçakla kesilir. Hepsi birden yıkanır. Sıcak suda hafif haşlanır. Aynı yaprak dolması gibi doldurulur. Ancak doldurma imkânı olmayan; orta kısımlarını dolmanın pişirileceği tencerenin alt kısmına serilirse; hem dolma pişerken yanmaz ve hem de, bu kısım dolma gibi piştiği için doğrudan haşlanmış pırasa olarak yenebilir. Dolma pişerken; aynen yaprak sarması gibi su çektikçe birer bardak olmak üzere 3 su konur ve dolma pişmiştir. Tabaklara konur ve üzerine limon sıkılarak yenir.