



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ PIRASA SARMA

<https://migros.com.tr>

1 kg. pırasa
1 su bardağı pirinç
200 gr. kıyma
1 adet kuru soğan
1/2 demet maydanoz
2 yemek kaşığı domates salçası
1 yemek kaşığı biber salçası
Tuz
Karabiber
Kuru nane
1/2 çay bardağı zeytinyağı
1 adet limonun suyu

Geniş bir tencerede su kaynatın. Pırasaları uzunlamasına kesin ikiye ayırmayın yaprak yaprak çıkarın tüm pırasalara bu işlemi uygulayıp, kaynamış suda çok az haşlayın. Kuru soğanı küp küp doğrayın. Tavaya yağı koyun ve soğanları kavurun, daha sonra iyice yıkadığınız pirinçleri ekleyin. Ardından salçaları ve baharatları ekleyin bir su bardağı su koyup suyunu çekene kadar pişirin. Ocağı kapattıktan sonra kıyılmış maydanozları ve kıymayı ilave edip karıştırın. Pırasaları açın içerisine hazırladığınız iten koyun sarın. Tencereye yerleştirin ve üzerine limon suyunu ve zeytinyağı gezdirip, 1 bardak su ekleyip altı kısık bir şekilde pişirin.

