PIRASA DOLMASI

Ergun Köknar

1 kg. dolmalık pırasa
2 baş soğan
250 gr. dolmalık kıyma
2 çorba kaşığı pirinç
2 adet yumurta
1 adet limon
1 çorba kaşığı domates salçası
1 çorba kaşığı katıyağ
Yeterince maydanoz, tuz, karabiber.

Pırasaları yıkayıp, sakallarını kesiniz. Yeşil kısmıyla beyazını keserek ayırınız. Beyazlarını alıp 5-6 santim boyunda doğrayınız. Tekrar iyice yıkayınız. Çok az suyla haşlayınız. Pırasalar az bir şey yumuşayınca ateşten alıp, suyunu süzünüz. Etli dolma içini daha önce tarif ettiğimiz gibi hazırlayınız. Haşladığınız pırasaların her katını bir yanından keserek ayırınız. Yaprak yaprak olan pırasa katlarına bu içten koyup, kapatarak sarınız. Kuşhaneye hazırladığınız dolmaları itinayla diziniz. Suyunu ve yağını ilave edip, orta hararetli ateş üzerinde ağır ağır pişiriniz, indireceğinize yakın limonu yumurtayla karıştırınız, dolmaların üzerine dökerek, terbiyesini katınız. Bir taşım kaynatıp kuşhaneyi ateşten alınız. Sıcak sıcak ikram ediniz.

© lezzetler.com tarif no:65344 • adı:Pırasa Dolması • gönderen:ERGUN • indirme tarihi:29.03.2024 - 07:41