



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KAVURMALI PIRASA SARMASI

- 100 gr kavurma
- 1 kilo pırasa
- 0,5 su bardağı pirinç
- 0,5 su bardağı bulgur
- 100 gr margarin
- 2 yemek kaşığı sumak ekşisi sosu
- 1 adet büyük boy kuru soğan
- 1 tatlı kaşığı acı biber salçası
- 1 tatlı kaşığı domates salçası
- 2 yemek kaşığı nar ekşisi sosu
- 1 tatlı kaşığı toz şeker
- 1 tatlı kaşığı yenibahar
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı kuru nane
- 1 tatlı kaşığı tuz

Pırasaların beyaz kısımları kesilir; yıkanıp ilk katı sıyrılarak atılır. Bıçak yardımıyla 3-4 katı kesilecek şekilde boydan boya bir çizik yapılır ve katlar ayrılır. Kaynar suya atılıp hafif yumuşayınca kadar haşlanır ve soğuk suya tutulur.

Yemeklik doğranmış soğan margarinde kavrulur. Yıkanmış pirinç, kavurma ve bulgurlar eklenip kavurmaya devam edilir. Salçalar ve baharatlar eklenip karıştırılır. 1 su bardağı kadar su eklenip, suyunu çekinceye kadar pişirilir. Toz şeker atılıp, tuzu ayarlanır. Nar ekşisi ve sumak ekşisi eklenip karıştırılır ve soğumaya bırakılır. Haşlanmış pırasa temiz bir zemine serilir; kenarına 1 tatlı kaşığı kadar iç malzeme yerleştirilir. Üçgen şeklinde katlayarak sarma işi tamamlanır. Bir tencereye dizilen dolmaların üzerine biraz eritilmiş margarin gezdirilir, tuz serpilir ve dolmalarla aynı seviyede olacak şekilde su dökülür. Üzerine bir tabak kapatılarak yumuşayınca kadar pişirilir. Ocak kapatıldıktan sonra isteğe göre ekşili soslardan gezdirilir. Tenceresinde soğutulup servis yapılır.



Fotoğraf "buz adam" tarafından gönderildi. 03.04.2015