



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIYMALI PIRASA DOLMASI

15 adet büyük boy kalın pırasa
250 g kıyma
1 adet soğan
2 yemek kaşığı pirinç
1/2 demet ince kıyılmış dereotu
1/2 demet ince kıyılmış maydanoz
1 yemek kaşığı domates salçası
Sosu için:
1 tablet Bizim Mutfak Az Tuzlu Et Bulyon
1 yemek kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı karabiber
1 yemek kaşığı domates salçası
1 su bardağı sıcak su
Az Tuzlu Bulyonlar

Pırasaları yıkayın ve beyaz yerlerini birer parmak genişliğinde olacak şekilde kesin. Bu şekilde kestiğiniz pırasaları bir tencereye alın ve üstüne çıkacak kadar su ilave edip, yumuşayana dek yaklaşık 20 dakika haşlayın.

İç harcı için, ince ince doğradığınız kuru soğanı bir kaba alın ve üstüne gerekli olan diğer malzemeleri de ilave edip güzelce karıştırın.

Haşlanmış olan pırasaları sudan çıkartın, soğumasını bekleyin ve her bir pırasa parçasının bir tarafından bıçakla boyuna doğru keserek pırasaları açın. Şerit şerit yaprak gibi ayırdığınız pırasaları iç harçla doldurup sarma sarar gibi sarın ve pişireceğiniz tencereye yerleştirin.

Tereyağını tavada eritin ve salçayı ekleyip kavurun. Sıcak suyun içinde Bizim Mutfak Az Tuzlu Et Bulyon'u iyice eritin ve salçaya ilave edip karıştırın. Hazırladığınız bu salçalı sosu pırasa dolmalarının üstüne gezdirin ve porselen bir tabağı ters olarak dolmaların üstüne kapatıp, tencerenin de kapağını kapatın. Bu şekilde yaklaşık 30 dakika pişirin ve sıcak olarak servis edin.

