



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## NAR EKŞİLİ PIRASA SARMASI

1,5 kg. iri pırasa  
Yarım su bardağı pirinç  
1 çay bardağı bulgur  
1 adet soğan  
1 çay bardağı sıvıyağ  
1 kaşık margarin  
1 kaşık biber salçası  
1 kaşık domates salçası  
1 kaşık şeker  
2 kaşık nar ekşisi  
Tuz  
Karabiber  
Pulbiber  
Yenibahar

Pırasaların beyaz kısımları kesilir; yıkanıp ilk katı sıyrılarak atılır. Bıçak yardımıyla 3-4 katı kesilecek şekilde boydan boya bir çizik yapılır ve katlar ayrılır. (İçinden çıkan kısımları sarmaya uygun olmayacağı için başka yemeklerde değerlendirebilirsiniz.) Kaynar suya atılıp hafif yumuşayınca kadar haşlanır ve soğuk suya tutulur. Yemeklik doğranmış soğan margarin ve sıvıyağda kavrulur. Yıkanmış pirinç 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 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 sıvıyağ 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.

