



## PIRASA DOLMASI (KASTAMONU)

Milli Eğitim Bakanlığı

250 gr doğranmış et (satır kıyması)  
1 kg kalın pırasa sapı  
2,5 su bardağı pirinç  
3 yemek kaşığı tereyağı  
3 adet soğan  
2 yemek kaşığı salça  
Karabiber  
Pul biber  
Tuz  
2 su bardağı sıcak su

Yayvan bir tencereye tereyağı konulur.  
Yağ kızınca küp doğranmış soğanlar eklenerek pembeleşinceye kadar kavrulur.  
İnce doğranmış satır kıyması eklenerek biraz daha kavrulur.  
Daha sonra yıkanmış pirinçler eklenerek, şeffaflaşınca kadar pişirilir.  
Tuz, baharatlar ve salça eklenir.  
Pirinçe 2 su bardağı kadar sıcak su eklenir, pirinçler suyunu çekince altı kapatılır.  
Pırasa sapları 7-8 cm uzunluğunda kesilerek haşlanır.  
Haşlanan pırasaların katları ayrılır ve her kata hazırlanan içten konularak rulo yapılır.  
Tencereye dizilir, üzerine tereyağı parçaları koyulur, bir miktar sıcak su eklenerek kısık ateşte pişirilir.  
Suyunu çektiğçe azar azar su ilave edilerek yumuşayana kadar pişirilir.

