PIRASA DOLMASI

Malzeme :
1 kg. pırasa
2 adet soğan,
250 gr. kıyma,
2 kaşık pirinç,
2 yumurta,
1 limon,
1 kaşık salça,
1 kaşık yağ,
maydanoz,
tuz,
karabiber.

Yapılışı:
1- Pırasaların kalın beyaz kısımlarını 6 cm. boyunda yeşil kısımlarına kadar doğrayınız.
2- Yıkayıp az su ile biraz haşlayınız.
3- Suyunu süzünüz.
4- Etli dolma içini hazırlayınız.
5- Pırasaların her katını açıp içle doldurup bir tepsiye veya tencereye diziniz.
6- Su ve yağ ilave edip orta hararetli ateşte pişiriniz.
7- İneceğine yakın terbiyesini koyup bir taşım kaynatıp ateşten alınız.

İçin Yapılışı:
1- Kıymanın içine incecik doğranmış 2 adet soğanı koyunuz.
2- Pirinci ayaklayıp yıkayıp kıymaya ilave ediniz.
3- Maydanozu ayıklayıp yıkayıp kıyıp kıymaya katınız.
4- Tuzu, karabiberi, et yağsızsa 1 kaşık yağ koyup kıymayı iyice karıştırınız.
5- Sert olmaması için azıcık suyla sulandırıp pırasaya sarınız.

Terbiyesi:
2 yumurta sarısını bir limon suyu ile iyice ezip biraz suyla sulandırıp dolmaya ilave edip, bir taşım kaynatıp ateşten alınız.

© lezzetler.com tarif no:19224 • adı:PIRASA DOLMASI • gönderen:YaseminT • indirme tarihi:29.03.2024 - 07:48