



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PIRASA DOLMASI

1 kilo pırasa  
500 gram kıyma  
2 ay bardağı pirinç  
1 baş sarımsak  
1 adet soğan  
1 demet maydanoz  
3 orba kaşığı nar ekşisi  
2 yemek kaşığı sumak  
2 yemek kaşığı kuru nane  
100 gram tereyağı  
Tuz, karabiber, pul biber, kişniş  
3 adet domates

Pırasaları 4 parmak eninde kesip tuzlu suda 10 dakika kadar haşlayın. İçi için de pirinci ayıklayıp yıkayın. Maydanozu yıkayıp ince ince kıyın. Sarımsak ve soğanı soyup kıyın. Pirinç, kıyma, tereyağı, maydanoz, tuz, pul biber, kişniş, soğan, sarımsak ve nar ekşisini birlikte iyice karıştırın. Karışımı haşlanmış, içleri biraz boşaltılmış pırasaların içine fazla sıkıştırmadan doldurun. Domateslerle ucuna kapak yapın ve tencereye dizin. Üzerine 1-2 su bardağı su ilave edip pirinçler yumuşayıncaya kadar pişirin. Ocaktan indirip üzerine kuru naneyi dökün ve bu şekilde 5 dakika demlendirin. Servisi sıcak sıcak yapın.