



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PIRASA DOLMASI

1 kg. pırasanın beyaz kısımları
İç için:
500 g yağlı koyun döşü kıyması
5 adet soğan
1 yemek kaşığı tereyağı
2 kahve fincanı pirinç
1 kahve fincanı su
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı karabiber
10 dal maydanoz
5 dal dereotu
5 dal nane
Pişirmek için:
2 su bardağı etsuyu
1 tatlı kaşığı tuz

Soğanlar çok ince doğranır ya da rendelenir. Diğer iç malzemeleri ile iyice karıştırılır.
Pırasalar 4 santim uzunluğunda doğranır, az su ile hafif haşlanır ve tek tarafından merkeze kadar yarılarak yapraklarına ayrılır.
Pırasa yaprakları kazırlanan iç ile sarılarak sıktırılır ve bir tencereye dizilir.
Üzerine etsuyu ve tuz eklenir. Hafif ateşte 40 dakika kadar pişmeye bırakılır.