



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PIRASA SARMASI (MANİSA)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

- 1 kg orta kalınlıkta pırasa
- 1 su bardağı pirinç
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı kuru nane
- 1 tatlı kaşığı salça
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 limon

Pırasaların beyaz bölümlerinden 25-30 cm uzunluğunda kesilip bıçağın ucuyla yukarıdan aşağıya doğru pırasanın yarıçapı derinliğinde çizilir. En içteki birkaç katman çıkartılarak kalan dış katmanlar kaynar suya atılıp 4-5 dakika haşlanır, süzülüp soğumaya bırakılır. Yıkanmış pirinç, nane, salça, karabiber, tuz ve yarım çay bardağı zeytinyağı iyice karıştırılır. 25-30 cm uzunluğunda ve 6-7 cm derinliğinde kat kat açılan pırasa yapraklarının bir ucuna hazırlanan harçtan bir miktar koyulur. Soldan sağa, sağdan sola üçgenler oluşturularak sonuna kadar katlanır ve muska biçimindeki sarmalar tencereye yerleştirilir. Tencereye 2 su bardağı kaynar su ve kalan yarım bardak zeytinyağı gezdirilerek dökülüp kısık ateşte 35-40 dakika pişirilir. Yerken bol limon sıkılır. Sıcak ya da soğuk servis yapılır.



Fotoğraf "al ışık" tarafından gönderildi. 21.01.2021