



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PIRASA SARMASI

750 gr. kalın pırasa
4 adet orta boy soğan
1/2 su bardağı zeytinyağı
1 çorba kaşığı dolmalık fıstık
1 su bardağı pirinç
1 çorba kaşığı salça
1 çorba kaşığı kuşüzümü
1 adet limonun suyu
1 adet kesme şeker
Tuz, karabiber, pul biber

Pırasaların beyaz kısımlarını bir karış uzunluğunda doğrayın. Her parçayı tam ortasına kadar tamamen kesmeden yarı. Bol tuzlu suda haşlayıp soğuk suya atın. Yemeklik doğranmış soğan ve dolmalık fıstığı zeytinyağında kavurun. Üzerine pirinci ekleyip beş dakika kavurun. Diğer malzemeleri ve yarım su bardağı sıcak su ekleyip suyunu çekene dek pişirin. Pırasaları katlarına ayırın. Uç kısımlarına iç harçtan koyup muska böreği yapar gibi sarın. Tencereye dizip üzerine tabak kapatın. Bir su bardağı sıcak su ekleyip pişirin.

