



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PIRASA SARMASI

4 adet kalın pırasa  
200 gr orta yağlı kıyma  
1 adet küçük kuru soğan  
1 su bardağı pirinç  
1 çorba kaşığı domates salçası  
Yarım çorba kaşığı biber salçası  
8-10 dal maydanoz  
5-6 dal dereotu  
1 çay bardağı ayçiçek yağı  
1 su bardağı su  
Tuz, karabiber

Pırasaların beyaz kısımları az yumuşayacak kadar haşlanır. Daha sonra 3 parmak eninde doğranır. İç malzemesi karıştırılır, 1 su bardağı su eklenir. Pırasa dilimleri ortadan kesildikten sonra katlara ayrılır. Elde edilen dikdörtgen parçanın kenarına iç konur ve rulo şeklinde sarılır. Sarmalar tencereye dizilir, üzerine 1 su bardağı su gezdirilir, düz tabak kapatılır. Orta ateşte yarım saat pişirilir.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 27.04.2023