



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PIRASA SARMASI

4 adet kalın pırasa

İç için:

1 su bardağı pıri

100 gram kıyma

1 adet kuru soğan

1 yemek kaşığı domates salçası

1 tatlı kaşığı tuz

1 tatlı kaşığı kuru nane

1 ay kaşığı karabiber

1 ay kaşığı kekik

1 ay bardağı zeytinyağı

Yarım ay kaşığı kimyon

Yarım ay kaşığı pul biber

Yarım su bardağı doğranmış maydanoz

Yarım yemek kaşığı biber salçası

Pırasaları bıçağın ucuyla yukarıdan aşığı çizerek kat kat ayırın.

Elde ettiğiniz pırasa şeritlerini tuzlu suda birkaç dakika haşlayın.

Haşladığınız pırasaları suyun içinden kevgirle alın. Suyu daha sonra kullanmak üzere kenara alın.

İç harcı için soğanı yemeklik doğrayın.

Tüm i malzemesini karıştırıp harmanlayın.

Pırasa şeritlerini bir ucuna ya da ortasına pırili harçtan koyup dilediğiniz şekilde sarın.

Hazırladığınız sarmaları tencereye yerleştirip üzerine pırasaların haşlama suyunu ilave edin.

Sarmaların üzerine bir tabak kapatıp pıriler suyunu çekene kadar pişirin.

Biraz dinlendirdikten sonra ılık servis edin.

