



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PIRASA SARMASI

- 200 gram kıyma
- 4 adet pırasa (beyaz kısımları)
- 2 yemek kaşığı nane
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı sıvıyağ
- 2 yemek kaşığı salça
- 1 yemek kaşığı ev yapımı domates salçası
- 1 yemek kaşığı tuz
- 1 adet soğan
- 1 kase pirinç

Soğanlar ufak ufak doğranır, pirinçler yıkanır ve (normal salça ve bir yemek kaşığı sıvıyağ hariç) diğer tüm malzemelerle birlikte derin bir kaptan iyice yoğrulur. Pırasalar yıkanır , bir parmak uzunluğunda kesilir ve boylamasına çizilir. Dödüklü tencerede buharda 5dk haşlanır. Haşlandıktan sonra çizilen yerlerinden ince ince yaprak halinde alınır. İç malzemeden bir tatlı kaşığı konarak, kenarları açık kalacak şekilde sarılır ve dödüklü tencereye sık sık yerleştirilir. Ayrı bir kaptan 1 yemek kaşığı salça ve 1 yemekkaşığı sıvıyağ ile kavrulur. Bir miktar su ilave edilerek sarmaların üzerine gezdirilir. 10 dk pişirildikten sonra ılık servis edilir. (Sıcakken pırasalar servis sırasında dağılacağı için biraz ılınması beklenir)
