



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PIRASA DOLMASI

THY Skylife

150 g dana kıyma
1 çorba kaşığı baldo piring
4 dal pırasa
1 çorba kaşığı biber salçası
6-7 dal ayıklanmış maydanoz
6-7 dal ayıklanmış dereotu
6-7 dal ayıklanmış nane
2 orta boy soyulmuş ve doğranmış domates
3 çorba kaşığı zeytinyağı
200 mililitre su
1 orta boy ince doğranmış soğan
1 tutam tuz ve karabiber.

Pırasaları 10-12 santimetre uzunluğunda kesin. Daha sonra üç katman kalacak şekilde içlerini oyun. Kıyma, piring, biber salçası, maydanoz, dereotu, nane, tuz, karabiber ve zeytinyağını karıştırarak dolmanın iç harcını oluşturun ve pırasaları bu harçla doldurun. Doğranmış soğanları, yumuşayıncaya kadar yaklaşık beş dakika tencerede zeytinyağında karıştırarak soteleyin. Sonrasında domatesleri ilave edin. Pırasa dolmalarını ve suyu ilave edip kısık ateşte 30-35 dakika pişirin.