



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PIRASA MUSKASI

8-10 adet iri pırasa
Haşlamak için su
İç için:
1 su bardağı pirinç
1 kahve fincanı bulgur
100-150 gr kıyma
Maydanoz
Kırmızı toz biber
Tuz
2 yemek kaşığı zeytinyağı
Sosu için:
1 su bardağı sıcak su
2 limonun suyu
2 yemek kaşığı salça
Tuz
1 kesme şeker
Kırmızı toz biber
Sıvı yağ
2-3 adet orta boy havuç

Pırasaların tek tek yapraklarını ayırın. Büyük boy tencerede bol suda yumuşayınca kadar haşlayın. İ harcını hazırlayın. Pişireceğiniz tencerenin dip kısmına havuç dilimleri koyun ve muska şekli vererek pırasaları tek tek sarın. Çok küçük olan pırasaları yan yana koyup şekillendirebilirsiniz. En son sosunu hazırlayıp tencereye koyup kısık ateşte pişirin.

