



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİRİNÇLİ PIRASA MUSKASI

MALZEMELER

- 2 adet pırasa
- 1 su bardağı haşlanmış pirinç
- 1 fincan kuş üzümü
- 1 fincan dolmalık fıstık
- 1 çay bardağı bitkisel sıvı yağ
- 1/4 bağ dereotu
- 1 adet kuru soğan
- 1 tutam tuz
- 1 tutam yeni bahar
- 1 adet limon
- 1 adet domates

HAZIRLANIŞI

Pırasaları ikiye bölüp kaynayan suda haşlayın ve soğuk suya koyun. Daha sonra boylamasına keserek her yaprağı ayırıp tepsiye açın. Ayrı bir tencerede dolma harcı yapıp pırasa yapraklarına muska biçiminde sararak tencerede 10 dakika pişirip limon ve domatesle beraber servis edin. İsteğe göre yoğurt sosla beraber servis edebilirsiniz.