TERBİYELİ PIRASA DOLMASI

MALZEME ve HAZIRLANIŞI:
Pırasaların kalınları seçilir. Başlarındaki sakalları kesildikten sonra 8-10 santim boyunda doğranır. Bir kalın pırasadan en çok 6-7 parça çıkarılmalıdır. Bu kesilen parçalar ustalıkla ve dikkatle bir yönlerinden dışarı doğru itilerek, herbir parçaları boru gibi 7-8 kılıf elde edilir. Bunların yırtılmamasına dikkat olunur. Öte yandan, kabak dolması için tarif edilen şekilde, dolma içi hazırlanır. (Kıyma-soğan-pirinç-domates). Bu içler, pırasa kılıflarının içlerine doldurulur. Pişerken içlerinin boşalmaması için de bir uçları tencere kenarlarına, öteki uçları da birbirlerine bitiştirilerek dizilir. Yağsız ve hafif yemek isteyenler için başkaca yağ konmaz veya bir kaşık sade yağ eklenir. Pırasaların üstüne çıkacak kadar su ve en üste de hafif bir porselen tabak kapatılır. Hafif ateşte pişirilir. Ateşten alınmadan önce de 2 yumurta ve limonla terbiye yapılarak, azar azar yemeğe eklenip, yenir.

ML® Terbiyeli Pazı Sarması için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:9486 • adı:Terbiyeli pırasa dolması • gönderen:durbaba • indirme tarihi:04.05.2024 - 03:17