



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÜÇGEN PIRASA DOLMASI

Anadolujet Magazin

1 kg pırasa
200 gr pirinç
400 gr kıyma
1 kaşık domates salçası
1 adet soğan
Tuz
Karabiber
Pul biber
Zeytinyağı
2 adet havuç
Sosu İçin:
1 tatlı kaşığı domates salçası
1 tatlı kaşığı tereyağı
Tuz
Yoğurt
Sarımsak

Pırasalar ince uzun kesilir ve sıcak suda yaklaşık beş dakika haşlanır. İnce doğranan soğanlar, pirinç, salça, tuz, karabiber, zeytinyağı ve kıyma iyice yoğrulur. Pırasanın bir yaprağı alınır, ucuna sığacak kadar iç harcı konur ve bir köşesi üçgen yapılarak muska formu alacak şekilde katlanır. Sarılamayan pırasa yaprakları tencerenin tabanına yerleştirilir. Üçgen pırasa dolmaları yan yana ve sıkı biçimde sıralanır. Dilimlenen havuçlar da dolmaların üstüne dizilir. Su, tuz ve salça bir kaptaki karıştırılıp pırasa dolmalarının üzerine dökülür ve tereyağı eklenir. Orta ateşte yaklaşık 35 dakika pişirilir. Piştikten sonra dinlenmeye bırakılan dolmalar ve havuçlar servis tabağına alınır ve sarımsaklı yoğurtla servis edilir.

