



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI PIRASA DOLMASI (ÇANKIRI)

Çankırı Meslek Yüksek Okulu

- 1 kg beyazı çok olan pırasa
- 1 su bardağı pirinç
- 1 baş soğan
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 1 adet limon
- 1 demet maydanoz
- 1 yemek kaşığı kuru nane
- 1 tatlı kaşığı tuz

İçin hazırlanması:

Pirinç yıkanır ve suyu süzülür.

Yağda ince kıyılmış soğan kavrulur.

Soğanlar sararınca pirinç ilave edilerek birlikte kavrulur. Tuzu ve şekeri ilave edilir.

Üstünü örtecek kadar sıcak su ilave edilir ve dirice pişirilir.

Üzerine nane ekilerek, soğumaya bırakılır.

Dolmanın yapılışı:

Pırasaların beyaz kısımları 6-7 cm boyunda kesilir.

Kaynar suda haşlanır ve soğuk suya atılarak soğutulur.

Suyu süzülerek parmak yardımı ile katlara ayrılır (Kat kat silindir şeklinde).

İçine hazırlanan iç pilav konularak, altından bükülür.

Tencereye dizilerek üzerine bir bardak sıcak su ile biraz zeytinyağı gezdirilir ve pişirilir.

Servis tabağına alındıktan sonra üzerine limon suyu dökülerek servis yapılır.