



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI PIRASA DOLMASI (ÇANKIRI)

1 kg. pırasa (kalın olanlar tercih edilir)
1 su bardağı pirinç
250 gr. kıyma
1 baş soğan
1 kaşık salça
Tereyağı, zeytinyağı
Maydanoz, karabiber, pul biber
1 limon

Kalın pırasalar 8 cm. boyunda kesilir sıcak suda 10 dakika kadar haşlanarak kesilip katları ayrılır. Soğan ufak doğranır 1 kaşık tereyağı ile kavrulur, pirinç, kıyma, maydanoz, karabiber, tuz, pul biber ve salça ilave edilip karıştırılır. Katları ayrılan pırasaların aralarına hazırlanan malzemeden konarak sarılır. Tencereye dizilen dolmaların üzerine 1 kaşık zeytinyağı ve sulandırılmış salça dökülüp yarım limon sıkılır suyunu çekinceye kadar pişirilir. Servis tabağına alınarak üzerine limon suyu ilave edilip servise sunulur. İsteğe göre sıcak veya soğuk yenebilir.

[ML® Pırasa Dolması için tıklayın](#)