



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ZEYTİNYAĞLI PIRASA DOLMASI

Millî Eğitim Bakanlığı

1 kg pırasa  
2 adet kuru soğan  
1 su bardağı pirinç  
1 çay bardağı çam fıstığı  
1 çay bardağı kuş üzümü  
1 adet kesme şeker  
½ limon suyu  
1 çay bardağı zeytinyağı  
½ su bardağı su  
Tuz  
Karabiber

Pırasalar, birer parmak uzunluğunda kesilir, kaynar suda 3-4 dakika haşlanıp çıkarılır.

Pırasaların içi dış zarından bir bıçak yardımıyla boydan boya çizik atılarak parçalanmadan çıkarılır.

Küp küp doğranmış soğan ve çam fıstığı zeytinyağında kavrulur, ılık suda ıslatıp süzölen pirinç eklenip 7-8 dakika daha kavrulur, üzümler eklenir.

Su ilave edilerek tencerenin kapağı kapatılarak pişmeye bırakılır.

Şeker, tuz ve karabiber de eklendikten sonra pişen iç malzeme soğumaya bırakılır.

Pırasaların dış kısmı iç malzemeye doldurulduktan sonra fırına verilir, 130 derecede 15 dakika pişirilir.

