



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

ZEYTİNYAĞLI PIRASA DOLMASI

Asırlık Tariflerle Türk Mutfağı

5 adet orta boy pırasa
½ adet orta boy pırasa, kabaca doğranmış
½ adet orta boy havuç, kabaca doğranmış
½ adet orta boy soğan, kabaca doğranmış
1 çay kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı toz şeker
¼ adet limon, dilimlenmiş
100 ml su
İç harcı için:
4 adet soğan, ince kıyılmış
5 diş sarımsak, ince kıyılmış
200 ml zeytinyağı
160 g siyez bulguru, yıkanmış
1 çorba kaşığı biber salçası
1 tatlı kaşığı domates salçası
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı kuru reyhan
1 tatlı kaşığı kuru nane
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı pul biber
1 çorba kaşığı sumak ekşisi
600 ml su, sıcak
2 dal maydanoz, ince kıyılmış
2 dal dereotu, ince kıyılmış
2 dal taze nane, ince kıyılmış

Harcı için soğan ve sarımsağı zeytinyağıyla kısık ateşte kavurun.

Siyez bulgurunu ve salçaları katıp 1 dakika daha kavurun. Tuz ve baharatları ekleyip 3 dakika daha kavurun. Sumak ekşisi ve su ekleyerek kapağını kapatın. Siyez bulguru yumuşayıp suyunu çekene kadar kısık ateşte pişirin. Suyu az gelirse biraz daha ekleyebilirsiniz.

Piştikten sonra ocaktan alın ve dinlendirin. Taze otları katarak karıştırın.

Pırasa dolması için pırasaları uzunlamasına ortadan ikiye ayırın.

Pırasaları, üzerine çıkacak kadar kaynar suya atarak 5 dakika haşlayın.

Ardından soğuk suya çıkarın.

Pırasaları tane tane ayırıp uygun bir tepsiye alın. Hazırladığınız harcı pırasalara yeterli miktarda bölüştürerek üçgen şekilde katlayın. Bu işlemi tüm pırasalar bitene kadar tekrarlayın.

Tencere altına çiğ olarak doğranmış sebzeleri dizin ve tuz serpin. Üzerine üçgen sarılan pırasa dolmalarını açılmayacak şekilde dizin. Şeker ve dilimlenmiş limon ilave edin.

100 ml su gezdirip kısık ateşte 1 saat kadar pişirin.

Dinlendirip soğuttuktan sonra servis edin.



© lezzetler.com tarif no:172734 • adı:Zeytinyağlı Pırasa Dolması • gönderen:Selver Somuncu • indirme tarihi:04.04.2025 - 13:57