



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI PIRASA DOLMASI

2 kg. pırasa
400 gr. pirinç
1 kg. soğan
100 gr. fıstık
100 gr. üzüm
2 demet nane
2 demet maydanoz
1 paket karabiber
400 gr. zeytinyağı
400 gr. su
1 limon

Pırasa yapraklarını haşlayın. Haşlanan pırasa yapraklarını soğuk suya atın ve bir kenara bırakın. Bir tencereye zeytinyağını koyun. Fıstığı hafifçe pembeleştirin ve soğanları atın. Hafif pembeleşen soğanlara ayrı bir kaptaki ve ılık tuzlu suda ıslatılmış olan pirinçleri iyice yıkayarak ilave edin. Soğan, fıstık ve üzüm de ilave ederek pirinçlerle birlikte kavurun. 6 bardak su koyun ve hafif ateşte 15 dakika pişirin. Bir tepsiye dökerek soğutun, içine nane, karabiber, maydanoz karıştırın. Haşlanmış pırasaları, sigara büyüklüğünde kesin. Ortasına hazırlamış olduğunuz harçtan koyun. Daha sonra sigara gibi sarın. Tencerenin altına maydanoz kökü, limon dilimleri, pırasa yaprakları koyun. Sardığınız yaprakları güzel bir şekilde dizdikten sonra tencerenin üzerine bir kapak koyun. 1,5 bardak da su ilave ederek üzerini kapatın ve ocağın üzerinde bir defa kaynadıktan sonra hafif ateşe alın. 20 dakika pişirin ve soğuduktan sonra servis yapın.