PIRASA DOLMASI

1 Kg. kalın pırasa
1 Adet kuru soğan
250 gr. kıyma
1 Çay bardağı pirinç
4 Çorba kaşığı sıvıyağ
1 Tatlı kaşığı tuz
1 Çay kaşığı karabiber
7 – 8 Dal maydanoz
1 Tatlı kaşığı kuru nane
2 Su bardağı sıcak su
1 Çorba kaşığı salça

Pırasaların yeşil kısımları başka bir yemek hazırlamak için ayrılır.
Beyaz kısımları, 5 – 6 cm. kalınlığında doğranır.
Kaynayan tuzlu suya kesilen pırasalar atılır, yumuşayana kadar pişirilir.
Pişince kaynar sudan alınır, soğuk sudan geçirilir.
Pişmiş pırasalar boylamasına kesilir ve yapraklarına ayrılır.
Dolmanın içi hazırlanır. Bunun için; kuru soğan yemeklik doğranır, üzerine kıyma, yıkanmış pirinç, salça, karabiber,tuz, 2 çorba kaşığı yağ ve yarım su bardağı su birlikte karıştırılır.
Hazırlanan pırasa yaprağının kenarına ceviz büyüklüğünde kıymalı harç konur, önce üçgen katlanıp, sonra pırasa yaprağının boyunca muska şeklinde biçimlendirilir.
Pırasa yaprakları bitene kadar bu işlem tekrar edilir.
Tencereye dizilir, üzerine kalan 2 çorba kaşığı sıvıyağ ve 2 su bardağı su konur, orta ateşte 45 dakika pişirilir.

Not: Bu yemek iri soğanları haşlayıp kat kat ayırarak da yapılır. O zaman muska şeklinde değil de soğanın biçimine göre sarılır.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 203 | Adı: Pırasa Dolması | İndirme tarihi: 08.08.2025 - 22:27