



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Müttevazı Lezzetler© Mutluluklar Diler

## 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.