

Prasa Dolmasi

Malzemeler

1 kg kalin pirasa
2 su bardagi pirinc
2 adet sogan
1 cay bardagi zeytinyagi
2 yemek kasigi kiyilmis dereotu
2 dal yesil sogan kiyilmis
1 yemek kasigi salca
1 adet limon suyu
3 su bardagi su
Karabiber tuz
1 cay kasigi kirmizi toz biber
1 tatli kasigi reyhan

Yapilisi

Pirasalari 20 ser cm uzunlukta kesin. Pirasalari uzunlamasına ortasına kadar yarip tuzlu suda eritmeden haslayın. Tavaya zeytinyagi koyun dogramis soganlari kavurun. Salcayi ve baharatlari da katip karistirin. Yikanmis pirinçleri ilave edip karistirin. Dereotu ve yesil sogani 1 limon suyunu da koyun 1 su bardagi su ilave edin kaynayınca altini kesin. Suyu cekince ocagi kapatın. Pirasa seritlerden birini alip yayın ucuna harctan koyun bir sag bir sol yatirarak ucgen seklini verin. Yayvan bir tencereye dizin uzerine1 limon sikin zeytinyagi gezdirin. Dolmalarin 2 bardak su koyup kisik ateste 15 -20 dakika pisirin.