



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ACILI PIRASA

Malzeme

- 3 yemek kaşığı Sana Kase
- 8 adet pırasa
- 1 adet kuru soğan
- 1 adet havuç
- 1 su bardağı haşlanmış Nohut
- 1 tatlı kaşığı köri
- 1 tatlı kaşığı kırmızı pul
- Biber
- 3 su bardağı tavuk suyu
- Yarım adet limonun suyu
- Tuz ve karabiber

Hazırlanışı

Pırasaları ayıklayıp, parmak parmak doğrayın.

Kuru soğanı piyazlık doğrayınız.

Havucun kabuğunu kazıyıp, halka halka doğrayın.

Nohudu bir gece önceden ıslatıp, aynı su da tuz eklemeyen haşlayın.

Yayvan bir tencerede Sana Kase kızdırıp, içine köriyi ilave, körinin kokusu gidene kadar kavurun.

Körinin kokusu çıkınca, piyazlık doğranmış kuru soğanları ilave edip, soğanlar pembeleşinceye kadar kavurun.

Soğanlar renk alınca, içine kıyılmış pırasaları ilave edip, sote etmeye devam edin.

Pırasalardan sonra doğranmış havuçları, haşlanmış nohutları, kırmızı pul biberi, tuz ve karabiberi, limon suyunu ve tavuk suyunu ilave edip, bir taşım kaynatın.

Acılı pırasayı servis tabağına alıp, sıcak olarak servis edin.