



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DÜDÜKLÜDE ZEYTİNYAĞLI PIRASA

2000 gram pırasa
280 gram zeytinyağı (1 bardak)
100 gram havuç (2 küçük)
30 gram pirinç (1/2 kahve fincanı)
1/2 bardak su
1 tatlı kaşığı toz şeker
Tuz
1 adet limon (yanında)

1 Dödüklü tencereye; 1 bardak zeytinyağı, bir çeyrek bardak su, yeşil tarafları atılmış ve yarım parmak uzunluğunda parçalara doğranmış ve üst kabuklarından bir yaprağı soyulmuş ve yıkanmış 2000 gram pırasa, kazınmış ve meyilli olarak uzunca kesilmiş iki küçük havuç, yıkanmış, yarım kahve fincanı pirinç, 1 tatlı kaşığı toz şeker ile yarım çorba kaşığı da tuz koyarak, dödüklü tencerenin kapağını sıkıca kapatmalıdır.
2 Sonra tencereye yüksek kuvvette ateş vererek, üstündeki dödük yukarıya doğru oynayıp da bol buhar ve ısıklık gibi sesler çıkarmaya başladıktan sonra hesap edilmek üzere, pırasayı, yarıya kadar azaltılmış ateşte 20 dakika pişirmeli ve ateşten alarak, buharım boşalttıktan sonra kapağını açarak, soğuduktan sonra tabağa almalı ve yanında limon olduğu halde servis yapmalıdır.