EKŞİLİ PIRASA

Kullanılacak malzeme:
1 kilo pırasa,
2 baş soğan,
1 bardak zeytinyağı,
1 çorba kaşığı domates salçası,
1 limon,
1 demet maydanoz,
yeteri kadar tuz,
1 kaşık kadar toz şekerir.

Yapımı: Pırasaları yıkayıp ayıkladıktan sonra beyaz taraflarını önce. 7-8 santim uzunluğunda sonra her parçayı ortadan ikiye ayırıp uzunlamasına doğramalı. Maydanozu temizleyip yıkadıktan sonra kıyarcasına doğramalı. Halka halka doğranacak soğanı bir tencereye koymalı. Zeytinyağını da kattıktan sonra soğanı karıştırarak orta ısılı ateşte kavurmalı. Soğanlar pembeleşince bir fincan ılık suyla sulandırılmış domates salçasını katmalı. Blr-iki dakika karıştırarak pişirdikten sonra pırasaları üzerlerine dök-meli ve tahta bir kaşıkla karıştırarak bunları bir süre kavurmalı. Pırasaların diriliği hafifçe kaybolunca iki bardak sıcak su ve bir limonun suyunu ddkmeli, tuzu da serpiştirdikten sonra (isteyenler toz şekerini de dökerler) tencerenin kapağını örtmeli ve pırasalar iyice yumuşayıncaya kadar orta ısılı ateşte pişirmeli.
Pırasa pişince kabı ateşten indirmeli ve bir kenarda soğumaya bırakmalı. Sonra servis tabağına almalı üstüne kıyılmış maydanozu serpmeli ve yemek vakti gelince servis yapmalı.
Bazı kimseler pırasanın üstünü kızarmış görmek isterler. Böyle isteyenler alüminyum tencere yerine pyrex tencere kullanmalıdırlar. Pırasa pişip ateşten indirilince pyrex kabı orta ısılı bir fırına koymalı ve pırasaların üstü pembeleşinceye kadar tencereyi orada tutmalı. Sonra olduğu gibi soğumaya bırakmalı; maydanozunu serptikten sonra aynı kapla sofraya çıkarmalı.

© lezzetler.com tarif no:12434 • adı:EKŞİLİ PIRASA • gönderen:DARI • indirme tarihi:28.03.2024 - 17:31