



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

EKŞİLİ PIRASA

Malzemeler

1 kg pırasa
2 adet kuru soğan
1 su bardağı zeytinyağı (250 ml)
2 adet kereviz
1 çorba kaşığı salça
1+1/2 bardak su (375 ml)
1 adet limonun suyu
3 çay kaşığı toz şeker
1 demet maydanoz
Tuz

Yapılışı

Soğanları yarım ay şeklinde doğrayın ve yağda, yaklaşık 5 dk, pembeleşinceye kadar kavurun. Pırasaların çok yeşil kısımlarını ayıklayın, bir parmak uzunluğunda, ince ince doğrayın ve soğanlara ilave edin. Kerevizleri soyup, çevrelerine 1/2 limonu sürün ve ince çubuklar halinde doğrayıp; pırasa ve soğanlara ekleyin. Sebze karışımını, kısık ateşte, arada bir karıştırarak, 20 dk pişirin (Pırasaların yumuşaması gerekmektedir). Pırasalar yumuşayınca; 1,5 bardak su, şeker, salça ve tuz ilave edip, sebzeler iyice pişene kadar, 30 dk daha pişirin. Yemeğinizi ateşten almadan 1-2 dk önce, limon suyunu ve kıyılmış maydanozu da ekleyin. Soğuk olarak servis yapın.