



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKŞİLİ PIRASA

2 kg. pırasa
500 gr. soğan
2,5 desilitre zeytinyağı
1 kaşık domates ezmesi
25 gr. şeker
1 demet maydanoz
Tuz
10 gr. limon tozu veya iki limon

Pırasaların başları kesilir. 2 - 3 kat soyulur. Tahmini dörder santimetre doğradıktan sonra uzunlamasına çizilir. İncecik tel tel doğranır, yıkanır. Kaynar suya atılarak 15-17 dakika haşlandıktan sonra suyu süzülüp bir tepsiye yayarak konur. Soğan soyulup yarım halkalara doğranır. Zeytinyağı ile bir tencerede hafif kavrulur. İki kaşık salça ilâve edilir. Birkaç dakika domateslerle karıştırıldıktan sonra tepsiye hazırlanan pırasanın üzerine yayarak konur. Kiyılmış maydanoz, toz şeker atılır, üzerini örtecek kadar yağsız etsuyu veya su ilave edilir. Ateşe konur piştikten sonra biraz su ile eritilmiş limon tuzu veya limon ilave edilir. 25 dakika kaynadıktan sonra ateşten alınır.