



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ETLİ PIRASA

125 gr (8 çorba kaşığı) margarin
1+1/2 kg pırasa (başları ve yeşil yaprakları kesilip, soyulmuş ve 4 cm uzunluğunda parçalara kesilmiş)
250 gr kuzu eti (kuşbaşı doğranmış)
2 iri soğan (ince doğranmış)
1 tatlı kaşığı tuz
3 su bardağı su ya da et suyu

Pırasaları bol suda iyice yıkayıp, kevgirde sularını süzdürünüz. Yağın yarısını (4 çorba kaşığı) orta boy bir tencerede eritip, koyunuz. Ağır ateşte 20 dakika, pırasalar bırakacakları suyu çekene kadar pişirip, tencereyi ateşten alınız. Başka bir tencereye kalan 4 çorba kaşığı yağı koyup, kızdırınız. Etleri koyup 4-5 dakika, karıştırarak kavurunuz. Soğanları ekleyip 2-3 dakika daha karıştırarak kavurunuz. Tuzu ve suyu ekleyip 30 dakika pişiriniz. Öteki tenceredeki pırasaları katıp, bir kez karıştırdıktan sonra 45 dakika, suyunu fazla çekmemesine dikkat ederek pişiriniz. Tencereyi ateşten alıp, etli pırasanızı ısıtılmış bir servis tabağına aktararak, servis ediniz.
