



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ PIRASA

1 kg. Pırasa
5 kaşık yağ
1 baş soğan
200 gram koyun eti
1,5 Bardak su
Tuz

Bir kaba yağı, küçük doğranmış soğan ile kuşbaşı eti koyarak, et suyunu çekinceye kadar 20 dakika kadar kavurun. Sonra bunlara sıcak su ile tuz ilâve ederek hafif ateşten indirin. Diğer taraftan pırasanın kökünü kesin. Üstünden iki yaprak çıkartın, yeşil yapraklarının üstlerini 1,5-2 karış kesin ve birer parmak uzunluğunda doğrayın. İçi su dolu olan bir kaba koyun. Başka bir tencereye et suyunu, yağın yansını ve pırasaları koyarak kapağı kapatın. Tencereyi ara sıra silkeleyerek hızlı ateşte 20 dakika sarartın. Ateşten indirerek ılınmaya bırakın. Etleri tencerenin ortasına yayın. Üzerine pırasaları yerleştirin ve yağlı suyu da ilâve edin. Hafif ateşte pişmeğe bırakın.