



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ETLİ PIRASA

1 kg. pırasa
400 gr. iri doğranmış kemiksiz kuzu eti
2 çorba kaşığı tereyağı
1 adet soğan
1 çorba kaşığı salça
Tuz
Karabiber

Pırasaları temizleyip 2 santim uzunluğunda verev doğrayın. Yemeklik doğranmış soğanı tereyağında soteleyin. Üzerine eti ekleyin, suyunu salıp çekene dek kavurun. Salçayı bir su bardağı sıcak suda açın ve tencereye ekleyin. Tuz ve karabiberini ayarlayın. Yemeğin üzerini geçecek kadar sıcak su ekleyerek et ve pırasa yumuşayana dek pişirin.

