



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI PIRASA

1 kg. pırasa
2 adet orta boy havuç
1 orta boy kuru soğan
1 su bardağı zeytinyağı
1 avuç pirinç
yarım limon
1 su bardağı su
tuz

Pırasalar temizlendikten sonra, iki parmak eninde doğranır, tencereye yağ konur, yarım daire şeklinde doğranmış soğan ve halka şeklinde doğranmış havuç atılır, 1-2 dakika kavrulur, üzerine pırasa eklenir, şekli bozulmadan 10 dakika kavrulur, daha sonra su, tuz, limon suyu eklenir, pirinç serpilir, kapaklı olarak orta ateşte 25 dakika pişirilir, ılık ya da soğuk servis yapılır.