



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI PIRASA

Malzemesi

- 1 kg. pırasa
- 1 baş soğan
- 1-2 adet havuç
- 1 çay fincanı zeytinyağı
- 1 çorba kaşığı pirinç
- 1/2 adet limon
- 1 çay kaşığı şeker
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 bardak su

Pırasaları ayıklayıp yıkadıktan sonra 3 santimetre uzunluğunda verev doğrayın. Havuçları da kazıyıp yıkayın ve ince dilimler halinde halka halka doğrayın. Aynı işlemi soğan içinde tekrarlayın. Bir tencereye zeytinyağı, soğan ve havuç koyup hafif ateş üzerinde birkaç kez karıştırın. Daha sonra pırasaları ekleyerek şekillerini bozmadan karıştırmayı sürdürün. Bıraktığı suyu çekince, tuz ve şekerle yarım limon suyu ilave ederek yıkanıp ayıklanmış pirinci katın. Bir bardak kaynar su koyup, orta ısıdaki ocakta pırasalar pişip suyunu çekinceye kadar pişirin. Ocaktan aldıktan sonra tencerede soğutup dağıtım tabağına koyun ve limon dilimleriyle süsleyerek servis yapın.