



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI PIRASA

Malzemeler

1/2 su bardağı zeytinyağı
2 çorba kaşığı pirinç
1 tatlı kaşığı toz şeker
1 su bardağı su
1 havuç
1 soğan
1 limon
Tuz

Hazırlanışı

Pirasaları ayıkladıktan sonra 2 parmak uzunluğunda doğrayın. Bol su altında yıkadıktan sonra süzülmesi için kevgirde bekletin. Havucun kabuklarını kazıyıp halka halka dilimleyin. Soğanı yemeklik doğrayın. Bir tencerede zeytinyağını kızdırdıktan sonra soğan ve havucu koyun. Bir kaç kez çevirip sote edin. Pirasaları ekleyip bir kaç kez daha çevirin. Yarım limon suyu ilave edip kapağını kapatın. Kapağını açmadan arada bir tencereyi silkeleyerek karıştırın. Pirasalar diriliğini kaybedince tuzu, şekerini ve 1 bardak su koyup hafif aleşte pişirin. Pişmesine yakın pirinçleri katın. Pirinçler şişene kadar pişirmeye devam edin. Piştikten sonra servis tabağına alıp soğumaya bırakın. Yanında limon suyu ile servis edin.