



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZEYTİNYAĞLI PIRASA

5 adet orta boy pırasa
2 adet havuç
1 avuç pirinç
1 tatlı kaşığı şeker
1,5 çay bardağı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı tuz
1 limon suyu
1 çay bardağı su

Pırasalar 1 parmak boyunda, havuçlar küp şeklinde doğranır. Tencereye sırasıyla pırasa, havuç, yıkanmış pirinç yerleştirilir. Üzerine tuz ve şeker serptikten sonra limon suyu, zeytinyağı ve su gezdirilir. Tencerenin kapağı kapatılır. Önce orta ateşte 10 dakika pişirdikten sonra ateş kısılır, 45 dakika daha pişirilir. Ilık ya da soğuk olarak servise sunulur.