



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI PIRASA (DÜDÜKLÜ)

2000 gram pırasa
100 gram sadeyağ, ya da margarin
150 gram soğan (2 orta)
200 gram kıyma
1/2 bardak su, ya da et suyu
Tuz

1 Dödüklü tencereye; 5 silme çorba kaşığı sadeyağ, ya da margarin, küçük kesilmiş 2 orta soğan koyarak, 5 dakika kavurmalı, sonra buna; 200 gram kıyma ve beş dakika sonra da, fazla yeşil tarafları atılmış bir sırası soyulmuş, yarım parmak boyunda küçük kesilmiş, yıkanmış ve iyice süzölmüş 2000 gram pırasa, yarım bardak su ile yarım çorba kaşığı da tuz koyarak, dödüklü tencerenin kapağını iyi bir şekilde kapatmalıdır.

2 Sonra tencereye yüksek kuvvette ateş vererek, üstündeki dödük yukarıya doğru oynayıp da bol buhar ve ısıkl gibi sesler çıkarmaya başladıktan sonra hesap edilmek üzere pırasaları, yarı yarıya azaltılmış ateşte 20 dakika pişirmeli ve ateşten alarak, buharını boşalttıktan sonra servis yapmalıdır.

Not: Pırasaya soğan koymak isteğe bağılıdır.