



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI PIRASA

MALZEMELER

1 kg. pırasa
1/2 bardak zeytinyağı
1 fincan pıriń
1-2 adet havuç
1 adet limon

YAPILIŞ TARİFİ

Pırasa temizlenir ve halka halka doğranır. Dödüklü tencereye zeytinyağı konulur, havuçlar küçük küçük doğranır ve tencereye ilave edilerek hafifçe kavrulur. Doğranmis pırasa, karabiber, 1 fincan pıriń ve tuz ilave edilir ve bir kaç kez karıştırıldıktan sonra üzerine 1.5 bardak su eklenerek 10 dakika kısık ateşte kapagi kapatılarak pısirilir. Limonla beraber servis yapılır.