



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZEYTİNYAĞLI PIRASA

1 kg. pırasa
1 orta boy soğan
1 orta boy havuç
2 kahve fincanı zeytinyağı
yarım limonun suyu
1 çorba kaşığı pirinç
1,5 su bardağı su
tuz

Pırasaların püskülünü ve yeşil kısımlarını kesin atın, geri kalanları 4'er santim uzunluğunda verev kesin, yıkayın. Soğanı piyaz soğanı gibi doğrayın, havuçları dilimleyin. Bir tencerede yağı eritip soğan ve havuçları katarak, birkaç dakika çevirin. Pırasayı da katıp zaman zaman pırasaları dağıtmadan 7-8 dakika kavurun, sonra suyunu, tuzunu limon suyunu katarak 30 dakika pişirin. Islatılmış pirinci susuz olarak katın, 20 dakika daha pişirip ateşten alın.

[ML® Zeytinyağlı Pırasa için tıklayın](#)

