



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](#)

