



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KEREVİZLİ PIRASA

- 1 kilo pırasa
- 1 baş kereviz
- 1 baş soğan
- 1 tane havuç
- 1 kase küp küp doğranmış beyaz peynir
- 1 kahve fincanı pirinç
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı salça

Soğan, küçük doğranmış kereviz, doğranmış havuç zeytinyağında kavrulur. Üzerine doğranmış pırasa, salça konur karıştırılır. Kapak kapalı olarak 5-6 dakika pişirilir. Sonra üzerine pirinç 1 bardak su ile beraber ilave edilir. Pirinçler şişince altı kapatılır. Servis yaparken üzerine peynir serpilir.