



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SİRKELİ PIRASA (SİNOP)

Anadolujet Magazin

1 kilogram ayıklanmış, yıkanmış ve parmak uzunluğunda doğranıp dikey bölünmüş pırasa
4 çorba kaşığı sirke
3 çorba kaşığı un
2,5 su bardağı yoğurt
4 veya 5 diş dövülmüş sarımsak
Tuz
Karabiber
Kızartmak için:
Sıvıyağ

Öncelikle pırasalar tuzlu suda çok az haşlanır. Daha sonra süzölüp soğumaya bırakılır. Pırasalar hafifçe sıkılır ve kalan su da çıkartılmış olur. Yağ derin bir tavada kızdırılıp önce pırasalar arkalı önlü kızartılarak tencereye sıralanır. Üzerine sarımsaklanmış ve çırpılmış yoğurt yayılır. Sirke gezdirilir ve kısık ateşte 7-8 dakika kaynatılır. Ilık veya soğuk servis yapılır.