



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAŞHAŞ TOHURLU PIRASA KAVURMASI

4 adet dilimlenmiş pırasa
1 yemek kaşığı tereyağı
15 ml haşhaş tohumu
Karabiber
Tuz

Pırasaları 3 dk kadar haşlayın. Suyunu süzün.
Başka bir kap içine tereyağını katın ve haşhaş tohumlarını 1 dk kavurun.
Pırasaları, tuzu ve karabiberi de bu kaba ekleyip, 2 dk daha kavurun.
Sıcak servis yapın.