



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇLU PIRASA DİBLESİ

- 1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 3 Adet pırasanın yeşil yaprağı
- 1 Çay Kaşığı tuz
- 1 Adet soğan
- 1 Su Bardağı pirinç
- 2 Adet havuç
- 2 Su Bardağı ılık su
- 6 Adet pırasanın beyaz kısımları

Pirinci tuzlu ve ılık suda 15 dakika bekletin. Pırasaların beyaz kısımlarını halka halka, yeşil kısımlarını 1,5 santim boyunda, havuçları küp küp doğrayın. Soğanları yemeklik doğrayıp bir kaşık sana yağında kavurun. Havuç ve pırasaları ekleyip karıştırın. Ayrı bir tencereye karışımın yarısını boşaltın. Yıkayıp suyunu süzdüğünüz pirinci serin Karışımın kalan yarısını da pirincin üzerine kapatıp tuzunu ve iki su bardağı suyu ekleyip kısık ateşte suyunu çekene, pırasalar yumuşayınca kadar pişirin. Ocaktan alıp dinlendirin üzerine kıyılmış maydanoz serpip servis yapın.