



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAPARILI KREM SOSLU PIRASA (İTALYA)

12 küçük taze pırasa (yaklaşık 750 g ayıklandıktan sonra, yeşil bölümünden yaklaşık 5 cm üstünde kalacak biçimde kesilmiş)

1/2 tatlı kaşığı kekik

2 arpacık soğanı (ince doğranmış)

1/4 tatlı kaşığı tuz

bir tutam karabiber (taze çekilmiş)

1 çorba kaşığı limon suyu (taze sıkılmış)

1 çorba kaşığı sirke

1 tatlı kaşığı kapari (süzdürülüp, kıyılmış)

1 çorba kaşığı natürel zeytinyağı

2 çorba kaşığı krema

2 çorba kaşığı tatlı kırmızı biber (kıyılmış)

1 diş sarımsak (ince kıyılmış)

Pırasayı yarıp, kesmeden, yapraklarını hafifçe açarak, temizlenmeleri için soğuksu altına tutun. Pırasaları sallayarak fazla suyu akıtıp, yeniden yıkayın. Pırasaları tek sıra halinde yan yana büyük bir tencereye yerleştirip, üstlerini örtecek kadar su ekleyin. Kekik, arpacık soğanlarının yarısı, tuzun yarısı ve karabiberin yarısını üstlerine boşaltıp, tencereyi orta ateşe oturtarak, pırasaları 10 dakika kadar haşlayın. Sonra pırasaları bir spatula yardımıyla dikkatle altüst edip, iyice yumuşayınca kadar (yaklaşık 10 dakika) pişirmeyi sürdürün. Tencereyi ateşten alıp, pırasaları delikli spatulayla, ikiye katlanmış mutfak havlusu serili bir tepsiye çıkarın. Tepsiyi buzdolabına kaldırıp, pırasaları en az 20 dakika soğutun.

Pırasaları buzdolabından almadan 10 dakika önce, kalan arpacık soğanını bir kâseye koyup, limon suyu, sirke, kapari, kalan tuz ve kalan karabiberi ekleyerek, karıştırın. Kâseyi bir kenarda 5 dakika bekletip, zeytinyağı, krema, kırmızı biber ve sarımsağı ekleyerek karıştırın.

Buzdolabındaki tepsiyi alıp, pırasaları büyük bir servis tabağına yan yana yerleştirin. Kâsedeki sosu üstlerine dökün hemen servis yapın.