



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIYMALI PIRASA

1 kilo pırasa
250 gr. koyun kıyması
3-4 baş soğan
1 küçük paket yağ
Yarım fincan salça
Yarım limonun suyu
1 tatlı kaşığı tuz
1 bardak su

Kamış pırasaların sap ve uçlarını kestikten sonra bunların 1 - 2 kat üst kabukları da sıyrılıp soyularak, pırasalar 2 - 3 parmak kalınlığında yuvarlak yuvarlak doğranıp su dolu bir kabın içine bırakılır. Bir tencereye yağ konarak içine gayet ince doğranmış soğan da ilave edilerek 5 dakika kadar kavrulur ve sonra kıyma da katılıp kıyma suyunu salıp çekene kadar ortalama 10 dakika süre ile kavrulur. Kıymalar olsun soğanlar olsun kavrulurken, arada bir karıştırmak gerektiği unutulmamalıdır. Doğranıp suda bırakılan pırasalar süzülerek alınır ve kıymaların kavrulmakta olduğu tencereye konur. Buna bir fincan su ile ezilerek halledilmiş olan salça da ilave edilir. Bu durumda arada bir karıştırılarak 15 dakika kadar pişirildikten sonra, suyu, tuzu ve arzu ederlerse bir kahve kaşığı kadar da karabiber ilâve edilerek, tencerenin kapağı kapatılıp 40 dakika kadar müddetle pişirilir. Tencere bu sürenin sonunda ateşten alınıp yemek tabağa aktarılır ve sıcak servis yapılır. Arzu eden üzerine limon sıkarak yer.