



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KIYMALI PIRASA

1 kg. pırasa  
200 gr. yemeklik kıyma  
2 orta boy soğan  
3 kaşık tereyağı veya  
1 çay bardağı zeytinyağı  
1 çorba kaşığı domates salçası  
1 çay kaşığı biber salçası  
Yarım limon suyu  
Tuz

Bir tencerede yağı eritip çentilmiş soğanları ilâve edin. Soğanlar pembeleşince kıymayı suyunu çekene kadar kavurun. Domates ve biber salçasını ilâve edip kısık ateşte karıştırarak kavurun. Pırasaları ayıklayıp yıkayın. Bir parmak kalınlığında halka halka doğrayın. Pırasaları, kavurduğunuz kıyma ve soğan karışımına katıp renkleri dönünceye kadar karıştırarak kavurun. Tencereye tuz, yarım limon suyu katıp kısık ateşte, pırasalar pişene kadar tutun.