KIYMALI PIRASA(SAMSUN)

MALZEMELER:
1 kilo pırasa
200-250 gr dana kıyma
... 2 orta boy havuç
1 limonun suyu
1 büyük bo kuru soğan
1/2 yemek kaşığı domates salçası
1/2 yemek kaşığı tatlı biber salçası
yarım çay bardağı yemeklik zeytinyağı veya ayçiçeği yağı
tuz ve karabiber

YAPILIŞI:
Pırasaları ayıklayıp iyice yıkayın 2-3 parmak uzunluğunda doğrayın.Soğanı küp küp doğrayıp zeytinyağında pembeleşinceye kadar kavurun.Kıymayı ekleyin rengi değişene kadar karıştırın.Salçaları ekleyin.Tuz ve karabiberi ekleyin.Havuçları soyup uzun(jülyen) doğrayın.Karıştırın.Pırasaları ekleyip karıştırın.Limon suyunu ekleyin.Üzerine 1 su bardağı sıcak su ekleyin altını kısıp 30-40 dakika pişirin.

ÖNERİ:Servis sırasında yanında limon bulunduurun.Devamını Gör

© lezzetler.com tarif no:73229 • adı:KIYMALI PIRASA(SAMSUN) • gönderen:ASLIHAN • indirme tarihi:29.03.2024 - 03:59