



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURU DOMATESLİ PIRASA

4 adet orta kalınlıkta pırasa
6 adet kuru domates
1 adet ufak soğan
1 ay bardağı zeytinyağı
1 ay bardağı su
Yeteri kadar tuz

Domatesler ılık suya ıslatılır, 1 saat bekletilir. Sonra ufak doğranır. Soğan ince kıyılır, pırasa 1 parmak boyunda doğranır. Hazırlanan malzeme düdüklü tencereye konur. Üzerine tuz eklenir ve ve biraz ovulur. Su ve zeytinyağı eklenir. Düdüklünün kapağı kapatılır. Hızlı ateşte pim çıkınca, ocak kısılır, 6-7 dakika kadar pişirilir. Ilık ya da soğuk olarak servis yapılır.