



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NAR EKŞİLİ PIRASA

1 kg. pırasa
2 havuç
1 kahve fincanı pirinç
Yarım çay bardağı zeytinyağı
2 yemek kaşığı salça
1 çay kaşığı pul biber
1 yemek kaşığı nar ekşisi
Tuz

Pırasalar ayıklanır yıkanır 2 parmak eninde doğranır. Havuçlar da yıkanarak dilimlenir. Tencere ocağa alınır, zeytinyağı ilave edilerek, ocak yakılır, yağ ısınınca önce havuçlar kavrulur, havuçlar yumuşayınca üzerine pırasa eklenir, birkaç dakika beraberce sotelenir. Salça, pul biber, pirinç ve tuz ilave edilir. Üzerine yeteri kadar sıcak su konularak pişmeye bırakılır. Sebzeler ve pirinç yumuşayınca ocağın altı kapatılır, en son nar ekşisi eklenir.

