



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PIRASA GÜVEÇ

Malzeme:

- 1 çorba kaşığı AltınHasat Riviera Zeytinyağı
- 1 kg pırasa
- 1 adet soğan
- 2 diş sarımsak
- 10 adet kurutulmuş domates
- 25 gram siyah dilim zeytin
- 400 gram domates
- 400 gram konserve kurufasulye
- beyaz peynir
- 12 adet fesleğen yaprağı

Fırını önceden 180 derecede ısıtın. Pırasa, soğan ve sarımsağı doğrayın. Zeytinyağını güveçte hafif ateşte ısıtın. Sonra pırasaları, soğanı, sarımsağı ve küçük acı biberleri ilave edin. Orta ateşte ağzı kapalı bir şekilde pişirin. Yapışacak gibi olursa biraz su ilave edin. Zeytinleri, domatesleri ve fasulyeleri yarım bardak suyla birlikte ekleyin. Güveci fırına verip 1 saat pırasalar yumuşayınca kadar pişirin. Beyaz peyniri doğrayıp fesleğenle birlikte üzerine koyun. Sıcak olarak servis yapın.