



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YOĞURTLU PIRASA KAVURMASI

3 yemek kaşığı sıvı yağ
2 adet soğan(küp küp doğranmış)
1 yemek kaşığı domates salçası
600 gram pırasa (ayıklanmış, temizlenmiş)(doğranmış)
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1,5 - 2 su bardağı su
Üzeri için:
1 kase sarımsaklı yoğurt

Soğan, sıvı yağ ve salçayı tavaya alın. Birkaç dakika kavurun. Ardından doğranmış pırasaları ilave edin. Güzelce karıştırın. Tuz ve karabiberini de ilave ederek kavurmaya devam edin. Suyunu da ilave ederek pişmeye bırakın. Pırasalar suyunu çekip yumuşayınca ocaktan alın. Yemeğiniz servise hazır! Üzerine sarımsaklı yoğurt ve tereyağlı kırmızı biberli sos gezdirerek servis edebilirsiniz.