



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİRİNÇLİ PIRASA

1 kg pırasa
250 gr kıyma
1 ay bardağı pirinç
1 orba kaşığı salça
1 adet ufak soğan
1,5 su bardağı su
1 ay bardağı ayçiçek yağı
1 tatlı kaşığı tuz

Pırasaların st kabukları soyulur ve fazla kalın olmayacak şekilde doğranır. Soğan ince doğranır. Tencereye yağ konur, ısınınca soğan ve kıyma birlikte atılır, orta ateşte 15 dakika kadar kavrulur. Sonra salça eklenir, bir kaç tur çevrilir. Yıkamış pirinç ve pırasa eklenir, 5 dakika susuz çevirdikten sonra tuz ve su eklenir, kapak kapatılır, 35 dakika kısık ateşte pişirilir.