



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SİRKELİ PIRASA (SİNOP)

Sinop Kız Teknik ve Meslek Lisesi

½ kg pırasa
Yarım ay bardağı sirke
3-4 yemek kaşığı un
1 kase yoğurt
2 diş sarımsak
Tuz
Kızartmak için sıvıyağ

Pırasalar ayıklanır ve yıkanır. Beyaz kısımları 5cm uzunluğunda kesilir ve haşlanır. Yumuşak kıvama gelince süzölür. Soğuması için bekletilir. Sonra una bulanarak kızartılır. Kızartılan pırasalar ayrı bir tavaya alınır. Yoğurt, sirke ve sarımsak karıştırılır. Hazırlanan bu sos üzerine dökölür ve biraz daha pişirilir. Soğuk olarak servis yapılır.

