



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TERBİYELİ PIRASA

MALZEMESİ:

1 büyük soğan (rendelenmiş)
5 çorba kaşığı SANA
500 gr. dana veya sığır kuşbaşı
1 çorba kaşığı salça
tuz
karabiber (arzuya göre)
2 bardak et suyu
2 kg. pırasa
2 yumurta
2 çorba kaşığı limon suyu

Et ve pırasaları bir arada alabilecek boyda bir tencereye 2 çorba kaşığı SANA, et, salça, soğan, tuz ve biberi koyun. Kapağını kapatıp arada sırada karıştırarak orta hararete 20-25 dakika pişirin. Ateşten alın. (Eğer etler sert ise 1/2 bardak et suyu ilave edip 15 dakika daha kaynatın).

Pırasaların sakallarını kesip, dış yapraklarını çıkartın. 4 cm. uzunluğunda parçalar kesin, yıkayıp süzün.

3 çorba kaşığı SANA ile birlikte pırasaları bir tencereye koyun. Kapağını kapatıp sık sık tencereyi sallıyarak 20 dakika hafif ateşte pişirin. Ateşten alın, kapağını açın, soğutun. Etleri piştikleri tencerenin ortasına koyun.

Pırasaları etlerin etrafına muntazam bir şekilde yerleştirin. 1,5 bardak et suyu, tuz ve biber ilave edin. Üzerlerine ıslak yağlı kağıt örtün. Kapağını kapatıp orta hararete 1 saat pişirin. Ateşten alın. Yemeğin sıcak suyunun 1 bardak kadarını et ve pırasaların şeklini bozmadan alın.

Üzerine servis tabağınızı kapatıp tencereyi çabucak ters çevirerek et ve pırasaları muntazam bir şekilde servis tabağına aktarın. (Tencerenizi sofraya gelmeye uygun olarak seçerseniz bu işlemde kurtulursunuz.) Küçük bir tencerede yumurtaları çırpın, limon suyunu ilave edin. Çok hafif ateşe koyun. 1 bardak pırasa ve et suyunu devamlı karıştırarak ağır ağır yumurtalara yedirin.

Terbiye kalınlaşınca kadar 10-15 dakika devamlı karıştırın. Pırasaların üzerine döküp, derhal servis yapın.

[ML® Terbiyeli Pırasa için tıklayın](#)

