



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VEJETARYEN PIRASA

2 adet havuç
2 adet domates
Yarım yemek kaşığı domates salçası
Yarım Türk kahvesi fincanı pirinç
2 yemek kaşığı sıvı yağ

Pırasalar temizlenerek 1cm uzunluğunda doğranır. Bol su ile yıkanarak suyunun süzülmesi sağlanır. 2 adet orta boy havucun dış kısmı soyulur ve ince ince halka şeklinde dilimlenir. Tencereye sıvı yağ alınarak salça eklenir ve kavrulur. Kabukları soyulup küçük doğranmış domates eklenerek 1-2dk kavrulur.

Daha sonra havuç ilave edilir ve 2-3 dk hep birlikte kavrulması sağlanır.

Suyu süzülen pırasalar ilave edildikten sonra karıştırılır ve tencerenin kapağı kapatılır.

Pırasalar suyunu sulanıp, suyunu çekene kadar bu şekilde pişirilir. Son olarak yıkanmış pirinç ilave edilir, tuzu ayarlanır ve yemekle aynı hizaya gelecek kadar sıcak su eklenir. Su miktarı gerekirse eğer sonradan ilave ederek ayarlayabilirsiniz. Tencerenin kapağı kapatılarak havuçlar ve pırasalar pişene kadar pişirilir.

