

## VEJETARYEN PIRASA

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

Pirasalar 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.

Pirasalar 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.

