



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU PIRASA SALATASI

1 kg. beyaz ve ince pırasa
1 kase yoğurt
1 baş sarımsak
1 miktar sıvı yağı
Maydanoz
Havuç
Sumak
Tuz
Un

Pırasalar küçük küçük kesilir. Yeşil kısımları kullanılmaz. Tencerede su ve tuzla birlikte haşlanır. Süzgeçten geçirilir, süzülür. Tavaya yağ konur. Pırasalar birer birer una bulanarak yağda iki yüzü az kızartılır. Kızartma bitince pırasalar çatalla iyice ezilir, içine yoğurt, dövülmüş sarımsak katılıp hafif ateşte karıştırılarak birkaç dakika kaynatılır. Salata tabağına koyularak soğuması beklenir. Soğuduktan sonra üzeri kıyılmış maydanoz, ince uzun kesilmiş havuç ve sumakla süslenir.