



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI PIRASA DİZMESİ

- 1 Kg. pırasa
- 1/2 kg. havuç
- 2 Orta boy soğan
- 1/2 Su bardağı zeytinyağı
- 1 Tatlı kaşığı tuz
- 1 limonun suyu
- 1 Çay kaşığı şeker
- 2 Diş Sarmısak

Pırasaları yıkayıp, 5-6 şar santim doğrayınız. Tencerenin ortasına daire şeklinde iki sıra pırasaları ve aralarına da erit şeklinde doğranmış havuçları diziniz. Diğerlerini üzerine yerleştiriniz. Yağ, sarımsak, tuz, şeker koyarak halka şeklinde kestiğiniz soğanı diziniz.

1 limonun suyunu ve 2 su bardağı kaynar su döküp kararmaması için üstüne yağlı kağıt kapatınız. Önce orta hararetli ısıda sonra ısısını azaltarak yumuşayınca kadar pişiriniz. Soğuyunca kağıdını alıp suyunu süzünüz. Yuvarlak servis tabağına ters çevirip suyunu üzerine gezdiriniz.