ZEYTİNYAĞLI PIRASA (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş Valiliği
Hacı Ali Özturan

1 kg pırasa
Yarım su bardagı zeytinyagı
1 sogan
1 yemek kasıgı karısık salça
Tuz

Önce pırasaların baş ve yaprak kısımları istenilen sekilde kesilerek atılır. Geriye kalan sap kısımları yıkandıktan sonra 3-4 cm uzunlugunda dogranır. Tuzlu suda yarım haslanır. Sonra çesme suyunda, ara ara suyu degistirilerek 2-3 saat dinlendirilir. (Böylece istenmeyen kokusu uzaklastırılmış olur.)
Bir tencereye zeytinyagı alınır. Üzerine 1 sogan dogranarak pembelesinceye dek kavrulur. Sonra 1 yemek kasıgı karısık salça konur. Pırasalar tencereye alınır. Biraz daha kavrulur. Üzerlerine 2-3 su bardagı sıcak su konur. Tuz atılır. Kapagı kapatılarak pisirilir.
Zeytinyağlı pırasanın yanında pirinçli ya da bulgurlu pilavlarla, ayran, salata ve kış tursuları bulundurulabilir.

© lezzetler.com tarif no:107814 • adı:Zeytinyağlı Pırasa (Kahramanmaraş) • gönderen:Göksen • indirme tarihi:24.04.2024 - 06:28