



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

ZEYTİNYAĞLI PIRASA

2000 gram pırasa
280 gram zeytinyağı (1 1/4 bardak)
100 gram havuç (2 büyükçe)
30 gram pirinç (1/2 kahve fincanı)
1 1/4 bardak su
1 tatlı kaşığı toz şeker
Tuz
1 küçük limon (yanında)

1 Bir tencereye; bir, bir çeyrek bardak zeytinyağı koyarak, iyice kızdırmalı, sonra kızdırılmış bu yağa, kazınmış ve halkalara doğranmış iki büyükçe havuç ile, çok yeşil tarafları atılmış ve yarım parmak uzunluğunda parçalara doğranmış ve üst kabuklarından bir iki yaprağı soyulmuş, 2000 gram da pırasa koyarak, tencerenin kapağını kapatmalı ve pırasalar iyice ölmüş bir hal alıncaya kadar, orta kuvvetteki ateşte aşağı yukarı 35 - 45 dakika arasında pişmeye bırakmalıdır. (Pırasaların dibe yapışmaması için tencereyi ikide bir silkercesine sallamalıdır).
2 Sonra iyice ölmüş pırasalara, bir buçuk bardak su, bir tatlı kaşığı toz şeker, yarım çorba kaşığı tuz, bir küçük limonun suyu ile, üstlerine serpercesine, yarım kahve kaşığı da pirinç koyarak, tekrar tencerenin kapağını kapatmalı ve pırasalar sularını çekip de iyice pişmiş bir hal alıncaya kadar aşağı yukarı 45 dakika daha pişirmeli sonra da tencereyi ateşten alarak, pırasalar iyice soğuduktan sonra tabağa almak ve yanında dörde bölünmüş limon olduğu halde servis yapmalıdır.