



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI PIRASA

1 kg pırasa (başları ve yeşil yaprakları kesilip, soyulmuş ve 4 cm uzunluğunda parçalara kesilmiş)
1 orta boy soğan (ince doğranmış)
1 orta boy havuç (ince dilimlenmiş)
1 çorba kaşığı pirinç (ayıklanıp, ıslatılmış)
1/2 su bardağı zeytinyağı ya da rafine yağ
1+1/2 su bardağı su
1 çay kaşığı tuz
1/2 limonun suyu
1 kahve kaşığı şeker

Pırasaları bol suda iyice yıkayıp, kevgirde suyunu süzdürünüz. Orta boy bir tencereye zeytinyağı ya da rafine yağı koyup, kızdırınız. Soğan ve havuçları koyup 2 dakika, karıştırarak kavurunuz. Suyu süzülen pırasaları ekleyip, tencerenin kapağını kapatarak 7-8 dakika, arasıra kepçeyle alt-üst ederek, karıştırınız. Pırasa suyunu çekene kadar pişiriniz. Suyu, tuzu, limon suyunu ve şekerini katıp, ağır ateşte 30 dakika pişiriniz. Pirinci süzüp, ekleyerek 10 dakika daha pişirip, tencereyi ateşten alınız. Yemeği bir servis tabağına aktarıp, iyice soğuduktan sonra servis ediniz.