



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI PIRASA

1 kilo pırasa
4 kahve fincanı su
1 adet orta boy soğan
1/2 tatlı kaşığı tuz
1 adet orta boy havuç
1/2 limonun suyu
2 kahve fincanı zeytinyağı
1 çorba kaşığı pirinç

- 1) Pırasanın başını ve yeşilliklerini kesip atınız. Pırasaları soyarak hafif çapraz olarak 4 santim büyüklüğünde kesip yıkayınız. Sonra süzgece çıkarınız.
- 2) Soğanları piyaz doğrayınız. Havucu temizleyip soğan gibi doğrayınız.
- 3) Bir tencereye yağı koyup kızdırınız. Soğan ve havuçları ilâve edip 2 dakika kavurunuz.
- 4) Pırasayı ilâve edip kapağını kapatarak zaman zaman pırasaları parçalamadan altüst edip 7-8 dakika pırasanın bırakacağı suyu çekinceye kadar öldürünüz:
- 5) Suyunu, tuzunu, limon suyunu ilâve ederek 30 dakika ağır ateşte pişmeye bırakınız.
- 6) Pirinci temizleyip ıslatınız. 30 dakika sonra pirinci susuz olarak ilâve edip 10 dakika daha pişirip ateşten alınız.
- 7) Soğutup sonra servis yapınız.