



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI PİRİNÇLİ PIRASA

2 kilo pırasa
2 ay bardağı pirinç
1 ay bardağı zeytinyağı
Tuz
Karabiber
1 adet kesme şeker

Pırasaların beyaz kısımlarını kesip ayırın. Bu yemekte sadece pırasanın yeşil kısımlarını kullanacağız. İstenirse beyaz kısmını da kullanın. Pırasaları ince ince kıyın. Tencerede zeytinyağı ile birlikte 5 dakika kadar kavurun. Üzerine 1 su bardağı su ve pirinçleri ekleyip çok kısık ateşte 35 dakika kadar pişirin. Şekerini ve baharatlarını da ekleyip karıştırın. Soğuyunca servis tabağına alıp zeytinyağılı olarak servis yapın.

