



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇAM FISTIKLI PIRASA KAVURMA

3 adet pırasa
2 adet havuç
2 adet kırmızı biber
1 adet orta boy soğan
3 yemek kaşığı zeytinyağı
Yarım çay bardağından bir parmak fazla su
1,5 yemek kaşığı nar ekşisi
Tuz
Karabiber
1 paket çam fıstığı
Ocaktan aldıktan sonra üzerine gezdirmek için 1 yemek kaşığı zeytinyağı

Soğanı küp küp doğrayıp ve zeytinyağı ilave edip tencereye alın. Kısık ateşte sararana kadar soğanları kavurun. Havuç ve kırmızı biberleri de küp küp doğrayın. Tencereye ekleyin, kavurmaya başlayın ve havuçların üzeri hafif kabuk tutana kadar kavurun. Dilim dilim doğranan pırasaları da tencereye alın. Ortalama 5 dakika boyunca pırasaları da kavurun. Üzerine suyu ve baharatları ilave edin. Kapağını kapatıp pişmeye bırakın. Bu sırada çam fıstıklarını bir tavaya alın ve kavurmaya başlayın. Bu aşamada yağ eklemeyin sadece kavurun. Kavurup altını kapattıktan sonra da fıstıkların üzerine çok az bir zeytinyağı ve tuz ekleyip bir iki tur çevirin.

