



## DOMATESLİ PIRASA



Malzemeler: 700 gram pırasa, yarım kilo havuç, yarım kilo domates. 1 çay bardağı sıvı yağ, tuz



Uygun bir tencere ateşe oturtulur, sıvı yağ ilave edilir.



Yağ ısınca kazınmış, yıkanmış ve küçük küpler halinde doğranmış havuçlar eklenir.



5 dakika kavrulur.



Üzerine dış kabukları soyulup yıkanmış, 2 santim eninde dilimlenmiş pırasalar eklenir.



5 dakika daha berebar kavrulur.



Süre sonunda üzerine rendelenmiş domates eklenir.



Malzemenin üzerini geçecek kadar sıcak su konur.



Tuz eklenir, tencerenin kapağı kapatılır.



Takribi 30-35 dakika orta ateŖte piŖirilir.



Bir süre dinlendirilir ve servis yapılır.