ZEYTİNYAĞLI PIRASA

MALZEMELER
1 kg. pirasa
1/2 bardak zeytinyağı
1 fincan pirinç
1-2 adet havuç
1 adet limon

YAPILIŞ TARİFİ
Pirasa temizlenir ve halka halka dogranir. Düdüklü tencereye zeytinyağı konulur, havuçlar küçük küçük dogranir ve tencereye ilave edilerek hafifçe kavrulur. Dogranmis pirasa, karabiber, 1 fincan pirinç ve tuz ilave edilir ve bir kaç kez karistirildiktan sonra üzerine 1.5 bardak su eklenerek 10 dakika kisik ateste kapagi kapatilarak pisirilir. Limonla beraber servis yapilir.

© lezzetler.com tarif no:4080 • adı:Zeytinyağlı Pırasa • gönderen:nedimex • indirme tarihi:28.03.2024 - 15:00