



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## EKŞİLİ PIRASA

Eyüp Sevinç

1 kg pırasa  
½ çay fincanı zeytinyağı  
1 adet orta boy soğan  
1 yemek kaşığı salça  
200 gr. kıyma  
½ limon  
Tuz  
Su

Pırasaları iyice yıkayıp püsküllü kısmından kesin. Daha sonra üstten düyuna çizik atıp yarım parmak büyüklüğünde doğrayın. Bir tencereye su koyup kaynatın. Kaynayan suya pırasaları atıp 20 dakika haşlayın. Kevgire sudan çıkartıp kenarda bekletin. Zeytinyağını tencereye koyun, soğanı doğrayın yağda sarardıktan sonra üzerine kıyma ilave edin. Salçayı ilave ettikten sonra ½ çay bardağı su ilave edin. Kaynadıktan sonra tuz ilave edin, ocağın altını kısın. Bir fırın kabının içine haşlanmış pırasaları yayın, üzerine kıymalı sos dökerek fırına verin. 20-25 dakika 150 derecelik fırında pişirin. Fırından çıkardıktan sonra üzerine ½ limon suyunu gezdirin. Servis edin.

