



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

EKŞİLİ PIRASA

Malzemesi

1 kg. pırasa

2 orta boy soğan

1 çay bardağı zeytinyağı

1,5 adet limon

1 çorba kaşığı salça

Tuz

Şeker

Pırasaların püsküllü baş kısımlarını attıktan sonra, kartlaşmış katlarını soyarak çıkarın ve yeşil bölümlerinin işe yaramayacak kısımlarını keserek yıkayıp süzün. 10'ar santimetre uzunluğunda doğrayın. Her bir parçayı sebze tahtası üzerinde uzunlamasına ikiye ayırıp, erişte gibi ince şeritlere kesin.

Soğanları, salata soğanı gibi ince halkalar halinde doğrayın. Tencereye zeytinyağı ve soğanları koyup, soğanlar biraz öldükten sonra şeritler halinde doğradığınız pırasayı ekleyerek ateşi hafifletin.

Sebzeler bıraktığı suyu çekince, sulandırılmış salça, tuz ve şekeri ilâve ederek, 1 bardak sıcak su koyun ve limon sıkın. Ağır ateşte pişirerek suyunu çektirip, kabında soğutarak dağıtım tabağına alın ve servis yapın.
