EKŞİLİ PIRASA

1 kg pırasa
4 adet soğan
4 adet domates
Yarım su bardağı zeytinyağı
Yarım demet maydonoz
1 tatlı kaşığı tuz
1 adet limonun suyu
1 tatlı kaşığı salça
1 çay bardağı su

Pırasaları iyice yıkayalım, dış kabuklarını soyalım. Baş kısımlarını keselim. 5-6 cm uzunluğunda parçalar halinde doğrayalım. Her parçayı ince ince kıyalım. Kaynar suya atalım. 15 dakika haşlayalım. Başka bir tencereye soğanları halka halka doğrayalım. Yarım su bardağı zeytinyağında pembeleştirelim. Fındık büyüklüğünde doğradığımız domatesleri, salçayı ve tuzu soğanlara ilave edelim. Pırasaları haşladıktan sonra soğuk sudan geçirmeden soğan ve domateslere ekleyelim. Son olarak tencereye 1 çay bardağı su ilave edelim. 15 dakika kısık ateşte kapağı kapalı olarak pişirelim. Ateşten indirirken üzerine limon suyu dökelim. Üzerine ince ince kıyılmış maydanoz serptikten sonra servis yapalım.

Fotoğraf "Yüksel Gürbüz" tarafından gönderildi. 03.06.2015

© lezzetler.com tarif no:3660 • adı:Ekşili Pırasa • gönderen:Jale • indirme tarihi:24.04.2024 - 10:07