



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKŞİLİ PIRASA

2 kilo pırasa
4 baş soğan
2 kaşık domates salçası
1,5 limon
2 tane kesme şeker
1 demet maydanoz
tuz

Pırasanın başlarını keserek, 2-3 kat soyunuz. 5-6 santim uzunluğunda doğrayıp, altta bir kabuk bırakmak suretiyle çiziniz. Çizilen kısımdan tel tel doğrayıp yıkayınız. Bunları kaynamış suya atarak 15-20 dakika kadar haşlayınız. Soğuk suya tutmadan süzerek, bir tepsiye yayınız. Soğanları soyarak, zeytinyağı ile başka bir tencerede sararıncaya kadar kavurunuz. Kabuğu soyulup, rendelenmiş domatesleri veya salçayı koyarak biraz daha kaynatınız. Ateşten indirerek, kıydığınız maydanozları üzerine ekip, önceden hazırladığınız pırasa üzerine iyice yayınız.

Şeker ve tuzu da atarak, üzerine çıkacak kadar su veya et suyu ilâve edip kapağını örtünüz. Hararetli ateşte yarım saat kaynatarak, ateşi hafifletiniz. Üzerine limonu da sıkarak ateşten indiriniz.