



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## EKŞİLİ PIRASA (ZEYTİNYAĞLI)

### MALZEMELER:

- 1 kg pırasa
- 3 soğan
- 3 diş sarımsak
- Yarım bardak zeytinyağ
- 1 kaşık salça
- Yarım demet maydanoz-dereotu
- 1 çay kaşığı toz şeker
- limon
- Tuz

### YAPILIŞI:

- 1- Pırasa ayıklanıp 5- 6 cm boyunda kesilip, yıkanır.
- 2- Parçalar boyunca ince ince doğranıp tepsiye konur.
- 3- Yarım bardak su ile haşlanır (suyu süzülmez).
- 4- Soğan yarım halkalar halinde, sarımsak küçük küçük doğranır. Zeytinyağında sararıncaya kadar kavrulur. Salça, şeker, tuz, daha sonra da kıyılmış maydanoz, dereotu konur.
- 5- Haşlanmış pırasaların üzerine bu harç yayılıp bir bardak su ilavesi ile pişirilir. 6- Ateşten alınmadan limon suyu gezdirilerek dökülür.

Esenlikler...