



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## EKŞİLİ PIRASA

Malzeme :

- 1 kg. pırasa,
- 2 demet soğan,
- 1 demet maydanoz,
- 1 kaşık şeker,
- 1 bardak zeytinyağı,
- 1 bardak salça,
- 1 limon,
- tuz.

Yapılışı:

- 1- Pırasaları yıkayıp ayıklayınız.
- 2- Beyaz tarafını 6 ile 8 cm. uzunluğunda doğrayınız.
- 3- Her parçayı ortadan boyuna ikiye ayırıp, kibrit çöpü şeklinde boyuna doğrayınız.
- 4- Soğanları halka şeklinde doğrayıp, zeytinyağıyla hafifçe kızartıp sulandırılmış salçayı koyunuz.
- 5- Üzerlerine doğranmış pırasaları koyup hafifçe öldürünüz.
- 6- 2 bardak su, tuz, şeker koyup orta hararetili ateşte pırasalar yumuşayınca kadar pişiriniz.
- 7- Üzerini kızartmak isterseniz fırına koyunuz.
- 8- Soğuduktan sonra servis tabağına boşaltıp üzerine maydanoz serpiniz.

[ML® Kabak Ekşisi için tıklayın](#)

---