



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKŞİLİ PIRASA

2000 gram pırasa
500 gram soğan (5 büyük)
285 gram zeytinyağı (1 1/4 bardak)
1/2 kahve fincanı tuzsuz domates salçası
1 1/2 bardak su
2 adet limonun suyu
1 demet maydanoz
1 tatlı kaşığı toz şeker
Tuz

1 Bir tencereye; bir, bir çeyrek bardak zeytinyağı ile, yarım ay şeklinde ince doğranmış 5 büyük baş soğan koyarak, 5 dakika kavurmalı, sonra bunlara; çok yeşil tarafları atılmış birer parmak uzunluğunda parçalara doğranmış ve üst kabuklarından bir ikisi soyulmuş ve her parçası uzunluklarına doğru tam ortasına kadar yarılmış ve sonra da enine kıyılırcasma ince doğranmış 2000 gram da pırasa koyarak tencerenin kapağını kapatmalı ve pırasalar iyice ölmüş bir hal alıncaya kadar arada bir karıştırmak suretiyle orta kuvvetteki ateşte 25 - 30 dakika pişmeye bırakmalıdır.

2 Pırasalar ölünce, buna; bir buçuk bardak su, yarım kahve fincanı tuzsuz domates salçası, 1 tatlı kaşığı toz şekerle yarım çorba kaşığı tuz katarak tekrar tencerenin kapağını kapatmalı ve pırasalar suyunu çekip de iyice pişmiş bir hal alıncaya kadar 45 dakika daha pişirmeli, sonra da pırasalara; kıyılmış bir demet maydanoz ile 2 adet limonun suyunu da kattıktan sonra üç, beş taşım daha kaynatmalı ve ateşten alarak, soğuduktan sonra tabağa almalı ve servis yapmalıdır.