



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## EKŞİLİ PIRASA

Pırasanın makbul olan beyaz kısımlarını kesip kaynar suya atmalı. İyice haşlayıp yumuşak hale getirmelidir. Ve süzgeçte soğumağa bırakmalıdır. Sonra, bunları elle ditmeli ve bu pırasa lifleriyle yassı köfteler tertip eylemelidir. Una bulayıp iki tarafını tavada, kızgın zeytinyağında kızartmalıdır. Daha sonra, bu köfteleri bir tencere içersine sıralayıp tuzunu serpmeli. Su, biraz şeker ve bir miktar sirkesini de ilâve ederek, mutedil ateşe sürmelidir. Pişme keyfiyeti tamam olunca, soğutup mayhoş bir yemek olarak yenilmelidir.

---