



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ERİKLİ PIRASA

1 kg pırasa
10 adet kuru erik
2 adet havuç
Yarım ay bardağı pirinç
1 ay kaşığı Őeker
1,5 ay bardağı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı tuz

Havuçlar soyulur, arzu edilen Őekilde doğranır. Zeytinyağı tencereye konur, havuçlar atılır, yumuŐamaya baŐlayana kadar kavrulur. Bu arada pırasalar doğranır, erikler bir kaç parçaya kesilir. Havuçların zerine eklenir. Pirinç, Őeker, 1 su bardağı su ve tuz eklenir. Kapak kapatılır, yarım saat piŐirilir. Ilık ya da soğuk olarak servise sunulur.