



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ETLİ PIRASA

Kullanılacak malzeme:

1+1/2 kilo pırasa,  
250 gram koyun eti,  
4 çorba kaşığı sadeyağ,  
2 baş soğan,  
1+1/2 bardak su veya et suyu,  
yeteri kadar tuz,  
1 yağ kâğıdı.

Yapımı: Bir kuşaneye sadeyağın yarısıyla çentilircesine ince doğranmış soğanı ve kuşbaşı iriliğinde parçalara doğranmış eti koyup kabı ateşe oturtmalı. Et, suyunu salıp da tekrar çekinceye kadar Vakit vakit karıştırarak kuşanedekileri 25 - 30 dakika kadar kavurmalı. Sonra yarım bardak sıcak su katmalı, tuzunu serpmeli ve kuşanenin ağzını örtüp hafif ateşte eti 40 -45 dakika kadar pişirmeli. Pırasanın başındaki saçaklı bölümle yeşilliğinin büyük bir bölümünü kesip atmalı. Kalacak birbuçuk kiloluk beyaz yerlerini parmak uzunluğunda parçalara doğramalı. Tekrar yıkayıp süzmeli ve bir başka tencereye koymalı. Kalan sadeyağla yarım bardak su kattıktan sonra tencereyi ateşe oturtmalı, kabın ağzını örtmeli. Vakit vakit tencereyi sallayıp kuvvetli ateşte pırasaları 20 dakika kadar börtürmeli yani buğulamalı. Sonra ateşten indirip ılımaya bırakmalı. Piştikten sonra ateşten indirilmiş etleri kuşanenin dibine düzenli bir biçimde yaymalı. Bunların üstüne ılımış pırasaları yan yana ve üst üste istiflemeli. Pırasa tenceresindeki yağlı suyu boşalttıktan sonra yarım bardak daha ılık su katmalı ve pırasaların üstünü ıslatılmış ve buruşturulmuş yağlı kâğıtla iyice örtmeli. Bu kâğıdın üstüne bir tabağı ters olarak oturtuktan sonra kuşanenin kapağını örtmeli ve kabı ortadan az ısılı bir ateşe oturtmalı. Pırasalar iyice yumuşayıp pişinceye kadar yani 1-1.5 saat kadar kuşaneyi ateşte tutmalı. Pırasalar pişince kuşaneyi ateşten almalı. Kapağını, tabağı ve yağ kâğıdını kaldırmalı , sonra kuşanenin içine sığacak bir servis tabağını ters olarak kuşanenin ağzına oturtmalı. Kuşaneyi başaşağı ederek içindekileri bu servis tabağına aktarmalı ve hemen sıcak sıcak servis yapmalı.