



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ PIRASA

Malzemesi

1 kg. pırasa

200 gr. kuşbaşı, ya da kıyma

2 orta boy soğan

2 çorba kaşığı yağ

1-2 adet havuç

1 çorba kaşığı salça

2 bardak su

Tuz

Pırasaların püsküllü baş kısımlarını ve işe yaramayan yeşil kısımlarını attıktan sonra bol suda yıkayıp 3 santimetre uzunluğunda verev olarak kesin.

Havucu kazıyıp yıkayın. Kalınsa uzunlamasına dörde, inceye ikiye kesip yine verev biçimde ince ince doğrayın. Eti, bir tencerede ateşe koyup saldığı suyu çekince, yağ ve ince kıyılmış soğanla havuçları ekleyerek, arada bir karıştırın.

Daha sonra sulandırılmış domates ezmesi ve suyunu koyup tuz atın. Pırasaları da ilave ederek orta ateşte yumuşayıncaya kadar pişirin. Sıcak olarak servis yapın.
