FIRINDA SALÇALI PIRASA

1 kg ince pırasa
1 kahve fincanı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı tuz
2 çorba kaşığı domates salçası
1,5 su bardağı su
1 adet kesme şeker

Pırasalar güzelce yıkandıktan sonra 1 santim kalınlığında doğranır, fırın kabına konur. Tuz eklenir ve pırasalar gevşeyene kadar ovulur. Diğer yanda salça su, zeytinyağı ve kesme şeker çırpılır. Pırasanın üzerine yayılır. Fırın kabının üzeri aliminyum folyoyla kapatılır. Önceden ısıtılmış 180 derece fırına verilir. Yaklaşık 40 dakika pişiirlir.

© lezzetler.com tarif no:130706 • adı:Fırında Salçalı Pırasa • gönderen:anaç • indirme tarihi:29.03.2024 - 12:28