



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI NOHUTLU PIRASA

- 1 kilo pırasa
- 1,5 su bardağı nohut
- 1 soğan
- 2 adet havuç
- 300 gram kıyma
- 3 diş sarımsak
- 2 domates
- 1 çorba kaşığı salça
- 1 çorba kaşığı tereyağı

Pırasaları temizleyip yıkayın. Nohutları akşamdan suya koyun ya da 15 dakika kadar haşlayın. Tencereye rendelenmiş soğanı ve üzerine kıymayı ekleyip 5 dakika daha kavurun. Üzerine salçayı, sarımsağı ve rendelenmiş domatesi de ilave edip karıştırın. Doğranmış pırasaları, havuçları, nohudu da üzerine ekleyip kapağını kapatın. 45 dakika kısık ateşte pişirin. Limon suyu da çok yakışıyor, kokusunu da alıyor. İsterseniz bir limon suyunu da üzerine sıkıp servis yapın.

