



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KIYMALI PIRASA

1000 gr. pırasa  
250 gr. kıyma  
1 adet soğan  
1 çorba kasığı domates salçası  
3 çorba kasığı margarin  
1 adet limon

Bir tencereye 2 çorba kasığı margarin, küçük kesilmiş soğan ile kıymayı koyup, kıyma suyunu salıpta tekrar çekinceye kadar arada bir karıştırarak kavurun. Kavrulmuş kıymalara domates salçası ile tuz da ilave edin ve kısık bir ateşte 5 dakika daha pisirin ve atesten alın.

Diğer taraftan da pırasanın püsküllü bas taraflarını kestikten sonra üst iki kabuğunu soyun ve beyaz taraflarından olmak üzere pırasaları birer parmak uzunluğunda parçalara keserek, içinde su olan bir kaba atın. Sonra bir tencereye 1 çorba kasığı margarin ile pırasaları iyici süzölmüş olarak koyun ve tencerenin kapagını kapatıp 20 dakika kadar bugulayın.

Daha sonra pırasaların üzerine daha önce hazırladığınız kıymayla tamamen kapayın. Üzerine 2 bardak su ve 1 adet limon suyu ilave ederek aşağı yukarı 1 saat kadar pisirin ve daha sonra bir tabağa alıp servis yapın