



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU BİBERLİ PIRASA

7-8 adet ince pırasa
3-4 adet acı kurutulmuş biber
1 adet soğan
2 adet havuç
1 adet kesme şeker
1 çay bardağı zeytinyağı
2 çay bardağı su
1 tatlı kaşığı tuz

Havuçlar soyulur, tavla zarı şeklinde doğranır. Pırasalar ince ince dilimlenir. Soğan çok ince kıyılır. Hepsi düdüklü tencereye atılır. Üzerine şeker, elle ezilmiş biberler ve tuz ilave edilir. Bastırarak karıştırılır. Üzerine zeytinyağı ve su ilave edilir. Kapak kapatılır, ötmeye başlayınca ateş azaltılır, 12-15 dakika pişirilir. Ilık olarak servise sunulur.