



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATES ÇANAĞINDA ZEYTİNYAĞLI PIRASA

- 1 Havuç
- 3 Pırasa
- 2 Yemek kaşığı zeytinyağı
- Yarım limon
- 2 Yemek kaşığı pirinç
- 1,5 Su bardağı sıcak su
- 1 çay kaşığı tuz

Patatesleri haşlayın, soyun ezin.

Tuzu, tereyağı ve kıydığınız maydanozları ekleyerek karıştırın eliniz veya kalıp yardımıyla şekil verin.

Pırasa ve havuçları doğrayın tavaya zeytinyağı koyun pırasa ve havuçları kavurun yıkadığınız pirinçleri ekleyin, su, limon, tuz ve kesme şeker ekleyip kapağını kapatarak kısık ateşte suyu çekene kadar pişirin.

Soğuduğunda patates çanaklara koyun ve dereotu ile süsleyerek servis edin.

