



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PIRASA BASTISI

Pırasanın yalnız beyaz kısımları, tercihan yenilir. Başlarındaki püsküller ve alt yeşil kısımları atılır. Beyaz kısmı, muvafık genişlikte halkalara doğranır. Kevgirde yıkanır. Bir yandan çentilmiş soğan, kırmızı biber ve tuzla kavrulmuş kuşbaşı etten veya kıymadan bir kuşhane ortasına bir miktar konur, biraz da etrafına serpilir. Üzerlerine kesilmiş pırasaları bir kat kıyma, bir kat pırasa sertleştirildikten sonra, et suyu ile mükemmelen pişirmeli ve çevirme usulü ile tabağa almalıdır. Et suyu yoksa, bir kaşık tereyağı (sade yağ) katmalıdır. Zeytinyağlısında olduğu gibi, buna da cüz'î miktarda pirinç dahi ilâve edilir.
