



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PIRASA KIZARTMASI

Kuru soğan 1 adet
Pırasa 4 adet
Sarımsak 3 diş
Sıvı yağ 1 kahve fincanı
Toz şeker 1 çay kaşığı
Yoğurt 1.5 su bardağı
Sarımsak 2 diş
Pul biber
Tuz
Karabiber

Pırasaları ayıklayıp yıkayın ve ince halkalar şeklinde doğrayın.
Tencerede yağı koyun doğranmış soğan ve sarımsakları kavurun.
Pırasayı ilave ederek kavurmaya devam edin. Tuz ve karabiber ile tatlandırın.
Bir çay kaşığı kadar su ilave edin tencerenin kapağı kapalı olarak bu suyun çekmesini bekleyin.
Piştikten sonra ılımasını bekleyin.
Bu arada yoğurdu çırpın içine ezilmiş sarımsakları koyup karıştırın.
Bir kısmını servis tabağının tabanına yayın. Üzerine kavrulmuş pırasaları yerleştirin. Üzerine pul biber serpin.

