



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PIRASA KORUKLAMASI (SAMSUN)

Samsun Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Pırasa 1 Kg.
Pirinç 1,5 Su bardağı
Ekşi erik (kuru veya yeşil) 100 gr.
Mısır unu 1 yemek kaşığı
Tereyağı 1 Yemek kaşığı
Tuz

Pırasalar temizlenir. Küçük küçük doğandıktan sonra yıkanır. Bir tencereye konulan pırasaların içine yüzeyi aşacak kadar su, tuz, pirinç ve ekşi erik katılarak kaynatılır. Suyunu çekmeye yakın mısır unu (fırınlanmış) ilave edilerek özenene kadar karıştırılır. Suyu iyice çekince macun haline gelene kadar kaşıkla ezilip ateşten alınır. Bir tavada tereyağı kızdırılarak macun haline gelmiş pırasanın üzerine dökülüp karıştırılır.

Not. Ekşi erik yoksa limon tuzu kullanılabilir.

