



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PIRASA SOS

1 adet orta boy pırasa
1 ay kaşığı kimyon
1 ay kaşığı karabiber
1 ay kaşığı tuz
4 orba kaşığı zeytinyağı
1,5 su bardağı su

Pırasa yeşil kısmıyla birlikte doğranır. Tavada zeytinyağında 5 dakika sotelenir. Sonra kimyon, karabiber ve tuz ilave edilir. Sıcak su eklenir, bir taşım pişirilir. Blenderden geçirilerek püre yapılır ve sos kabına aktarılır.