



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PIRASA YAHİNİSİ

1 kg pırasa
Yarım kg kuzu eti
1 adet ufak soğan
1 çorba kaşığı salça
2 su bardağı su
1 tatlı kaşığı tuz
1 çorba kaşığı tereyağı

Tencereye tereyağı bırakılır, et ilave edilir. Rengi değişmeye başlayınca ince kıyılmış soğan ve küçük doğranmış pırasa ilave edilir. 10 dakika kadar kendi halinde pişirilir. Suyla karıştırılmış salça ve tuz eklenir. Kapak kapatılır. Kısık ateşte 40 dakika pişirilir.