



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PIRASA YEMEĞİ

1 kg pırasa
1 adet orta boy havuç
1/2 kesme şeker
1 adet sarımsak
1 Türk kahvesi fincanı piring
1 su bardağı domates sos
1 yemek kaşığı tereyağı
1/2 çay bardağı zeytinyağı
150 gr kıyma
Tuz
Karabiber
1 yemek kaşığı biber salçası
1 tatlı kaşığı domates salçası
1 yemek kaşığı nar ekşisi
1 adet kuru soğan
Sıcak su

Tencereye küçük doğranmış soğanlarımızı zeytin yağımızı koyup biraz kavuralım ardından kıymayı ekleyip kavurmaya devam edelim.

Kıymanın kavrulmasına yakın tekerlek biçiminde doğradığımız havuçları, sarımsağı bütün olarak ekleyelim biber , domates salçasını koyalım.

Pırasa yemeğini biraz karıştırdıktan sonra verev doğranmış pırasaları ekleyelim tencerenin kapağı kapalı arada bir karıştırmak şartıyla birkaç dakika bu şekilde pişirelim tuzunu karabiberini domates sosunu ekleyip birazda böyle pişirelim.

Pırasa yemeğinin üzerine geçecek kadar sıcak su ekledikten sonra yıkayıp süzdüğümüz pirinci de ekleyelim. En son nar ekşisini üzerine gezdirip bir kesme şeker atıp atıp tencerenin kapağını kapatalım pırasalar pişene kadar pişirelim.

