



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PIRASA YEMEĞİ

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

5-6 dal pırasa (beyaz kısımları kullanılacak)
2 adet havuç
1 yemek kaşığı domates salçası
5-6 yemek kaşığı domates sosu
Yarım Türk kahvesi fincanı pirinç
2 yemek kaşığı sıvı yağ
Tuz
Sıcak su

Pırasa yemeği yapmak için pırasalar temizlenerek 1 cm uzunluğunda doğranır. Bol su ile yıkanarak suyunun süzülmesi sağlanır. 2 adet orta boy havucun dış kısmı soyulur ve ince ince halka şeklinde dilimlenir. Tencereye sıvı yağ alınarak salça eklenir ve kavrulur. Rendelenmiş domates eklenerek 1-2 tur çevirelim. Daha sonra havuç ilave edilir ve 2-3 dk hep birlikte kavrulması sağlanır. Suyu süzülen pırasalar ilave edildikten sonra karıştırılır ve tencerenin kapağı kapatılır. Orta ateşte pırasalar suyunu salıp, suyunu çekene kadar bu şekilde pişirilir. Son olarak yıkanmış pirinç ilave edilir, tuzu ayarlanır ve yemekle aynı hizaya gelecek kadar sıcak su eklenir. Su miktarı gerekirse eğer sonradan ilave ederek ayarlayabilirsiniz. Tencerenin kapağı kapatılarak havuçlar ve pırasalar pişene kadar kısık ateşte pişirilir. Tüm sebzeler yumuşadıktan sonra yemeğimiz servise hazır.

