



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## PIRASA YEMEĐİ

4 adet büyük boy pırasa  
2 tane orta boy havuç  
1 tane küçük soğan  
5 kaşık zeytinyağı  
1 diş sarımsak  
1 yemek kaşığı pirinç  
1 yemek kaşık salça  
Tuz

4 sap büyük boy pırasanın il katlarını soyup güzelce yıkayın. Her bir parça iki parmak kalınlığında olacak şekilde kesin. 2 adet havucu da soyup halka şeklinde doğrayın. Geniş bir tencerenin içine 5 yemek kaşığı zeytinyağı koyun. Soğanları tencerenin içinde ince ince doğrayın ve bir dakika kavurun. Havuçları da üzerine ekleyerek iki dakika daha kavurun ve son olarak pırasaları ekleyin. İki üç kere karıştırın. Karışımın iki parmak üstüne çıkacak kadar su damak tadınıza göre biraz toz şeker ekleyin ve karıştırın. Kapağını kapatın ve pırasalar hafifçe yumuşayana kadar pişirin. Daha sonra bir yemek kaşığı pirinç ilave edin ve kısık ateşte pirinçler şişene kadar pişirin. Yemeđi ocaktan alın ve beş dakika dinlenmeye bırakın. Zeytinyağlı pırasa yemeği servise hazır.

