



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PIRASA YEMEĐİ

10 Sap Prasa  
2 Havuç  
Tuz  
Karabiber  
40 gr. Tereyađı  
50 gr. Rendelenmiř Peynir

Pırasanın sap kısımları, iyice yıkandıktan sonra  parçaya bölünmüş halde veya lokmalar halinde, suları damlar vaziyette, uygun bir EMSAN pişirme gerecine konulur. Diđer taraftan hazırlanmış ve ince yuvarlak dilimler halinde kesilmiş Havuç ta tencereye ilve edilir. Hařlama kaidelerine uygun olarak, en kısık ateşte 15 dakika Tam pişirmesi yapılır. zerine bir miktar Tereyağı ve Rendelenmiř Peynir ilave edilerek kapak tekrar kapatılır ve kendisini çekmesi için 5 dakika bir kenarda demlendirilir. Arzu edildiği taktirde Pırasa yemeğine pirinç te ilve edilebilir.