



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PIRASALI KIŞ TÜRLÜSÜ

- 2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 2 Adet orta boy pırasa
- 1 Adet havuç
- 1 Adet soğan
- 150 gr kıyma
- 1 Yemek Kaşığı salça
- 1 Tatlı Kaşığı tuz
- 3 Diş sarmısak
- 1 Adet kereviz
- 5 Yemek Kaşığı sıvı yağ
- 1 Adet patates

Tencereye sana klasik yağı ve sıvı yağı alıp, kızdıralım. Kıymayı ve küçük küçük kesilmiş soğanı ilave edelim. Soğanlar şeffaflaşana dek kavuralım. Havucun kabuklarını bir bıçak yardımıyla kazıyalım ve küp şeklinde doğrayalım. Küp şeklinde kestiğimiz kerevizlerle birlikte tencereye aktaralım. Arada bir tahta kaşıkla çevirerek, sebzelerin yumuşamasını sağlayalım. 3 dakika sonra 1 cm aralıklarla doğradığımız pırasaları ekleyelim. Tencerenin kapağını örterek 3-4 dakika pişirelim. Küp şeklinde kesilmiş patatesi, sulandırdığımız salçayı, dövülmüş sarmısakları ilave edelim. Tuzunu ayarlayalım. Bir taşım kaynatıp, servis yapalım.