



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PIRASALI MANCAR (ZONGULDAK)

Zonguldak İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

- 1 kg pırasa
- 2 su bardağı barbunya
- 1 çay bardağı bulgur
- 4 yemek kaşığı domates püresi veya 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 yemek kaşığı biber salçası

2 su bardağı barbunya tencereye alınır ve üzerine sıcak su eklenerek haşlanır. Pırasalar yeşil yaprakları ile birlikte doğranır. Ayıklanan pırasalar güzelce yıkanıp süzülür. Genişçe bir tencereye biraz sıvıyağ koyulur ve 4 yemek kaşığı domates püresi veya 1 yemek kaşığı domates salçası eklenerek kokusu çıkana kadar kavrulur. Pırasalar salçanın üzerine ilave edilir. 2 çay kaşığı tuz eklenip tencerenin kapağı kapatılır ve yaklaşık 5 dakika kendi halinde yumuşamaya bırakılır. Haşlanan barbunyanın suyu süzülür ve 1 çay bardağı bulgurla birlikte pırasaya eklenir. Üzerini çıkmayacak kadar da su eklenir ve biraz daha pişirilir.

