



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİRİNÇLİ PIRASA KAVURMASI VE TAVA YOĞURDU

250 gr pırasa
1 yemek kaşığı margarin
100 gr haşlanmış pirinç
1 adet orta boy soğan
1 yemek kaşığı domates salçası
100 gr kıyma
1 adet haşlanmış havuç
1 çay kaşığı toz şeker
Bir tutam maydanoz
2 su bardağı su
500 gr Süttaş Tava Yoğurt

Soğan kibrit çöpü şeklinde doğandıktan sonra pırasalar ve havuç halka şeklinde doğranır, margarin bir tavaya alınarak kızdırılır. İçerisine öncelikle soğan daha sonra sırası ile pırasalar, havuç, kıyma, salça, pirinç, toz şeker ve su ilave edilerek pişirilir. Servis tabağının ortasına pırasa kavurması koyularak üzerine Süttaş Tava Yoğurt koyulup maydanoz ile süslenecek servis edilir.

Not: Kuru soğan yerine ince kıyılmış birkaç dal soğan ilave ederek farklı bir lezzet yaratabilirsiniz.

