



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PİRİNÇLİ PIRASA

Tuğrul Şavkay

800 gr. pırasa  
500 ml. et suyu (2 su bardağı)  
150 gr. tereyağı (10 çorba kaşığı)  
250 gr. soğan (ince kıyılmış), (3 orta boy)  
300 gr. kıyma  
Tuz  
Taze çekilmiş karabiber  
75 gr. pirinç (ayıklanıp, yıkanmış), (1/3 su bardağı)  
1/2 adet limon (suyu)

Pırasaları yıkayıp süzün. Doğrayarak tencereye koyun. Et suyunu bir taşım kaynatıp, sıcak tutun. Tavaya tereyağını koyup eritin. Yağ kızınca soğanları içinde pembeleşinceye kadar kavurun. Kıymayı katıp, kıymalar iyice pişinceye kadar kavurmayı sürdürün. Tuzunu ve biberini katarak ateşten alın. 3. Tavadaki kıymalı harcı, tenceredeki pırasaların üzerine boşaltın. Pirinci serpiştirin. Üzerine et suyunu ekleyip, tuzunu kontrol edin. Tencereyi kısık ateşe oturtarak, yaklaşık 30 dakika pişirin. 4. Pişen pırasayı ateşten alıp tabaklara aktarın. Üzerine limon suyunu gezdirip servis yapın.

Not: Bu tarifi kullanarak pirinçli ıspanak, semizotu ve sakızkabağı da hazırlayabilirsiniz.