



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİRİNÇLİ PIRASA

500 gram pırasa
1/3 çay bardağı zeytinyağı
1 yemek kaşığı domates salçası
1 adet havuç
Yarım çay bardağı yıkanmış pirinç
2 su bardağı sıcak su
2 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
Üzeri için:
Bir tutam kıyılmış maydanoz

Pırasaları doğrayın ve soğuk su dolu bir kap içerisinde yaklaşık on dakika bekletin. Bir tencereye zeytinyağını ve salçayı ekleyerek yaklaşık üç ya da dört dakika boyunca kavurun. Havuçlarınızı verev şekilde doğrayın. Doğramış olduğunuz havuçları tencereye ekleyip beş dakika soteleyin. Ardından doğradığınız pırasayı ekleyin ve beş dakika daha kavurmaya devam edin. Havuç ve pırasa yumuşadıktan sonra üzerine pirinci ekleyip birkaç dakika soteleyin. İki su bardağı sıcak su, tuz ve karabiberi ilave edin. Karıştırdıktan sonra kısık ateşte yirmi dakika kapağını kapalı bir şekilde kaynatın. Tercihinize göre servis ederken üzerine kıyılmış maydanoz ekleyebilirsiniz.

