



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI PIRASA

- 1 kg pırasa
- 1 adet portakalın suyu
- 1 adet portakal kabuğu rendesi
- 1 adet limonun suyu
- 2 adet havuç
- 1 çorba kaşığı kuş üzümü
- 2 çorba kaşığı pirinç
- 1 tatlı kaşığı toz şeker
- 1,5 çay bardağı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay bardağı su

Pırasalar yıkanır, 2 parmak eninde doğranır, tencereye aktarılır. Üzerine doğranmış havuç, portakal suyu, portakal rendesi, limon suyu, kuş üzümü, 1 çay bardağı zeytinyağı ve pirinç konur. Tencere orta ateşli ocağa yerleştirilir. Pırasalar yumuşamaya başlayınca şeker, tuz ve sıcak su eklenir. Pişince tencerenin içinde 15 dakika dinlendirilir, servis tabağına konur. Üzerine yarım çay bardağı zeytinyağı gezdirilir.

