



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI PIRASA YEMEĞİ

- 5 dal pırasa (beyaz kısımları kullanılacak)
- 2 adet havuç
- 2 adet domates
- 1 portakal
- 1 orta boy soğan
- Yarım Türk kahvesi fincanı pirinç
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ

Pırasa yemeği yapmak için öncelikle pırasalar temizlenir ve 1 cm uzunluğunda doğranır. Bol su ile yıkanarak suyunu süzdürün. Soğan soyulup yemeklik doğranır ve zeytinyağ eklediğiniz tencerede pembeleşinceye kadar kavrulur. 2 adet orta boy havucun dış kısmı soyulur ve ince ince halka şeklinde doğranır. Kabukları soyulup küçük doğranmış domates eklenerek 1-2 dk kavrulur. Daha sonra havuç ilave edilir ve 2-3 dakika hep birlikte kavrulması sağlanır. Suyu szlen pırasalar ilave edildikten sonra karıştırılır ve tencerenin kapağı kapatılır. Pırasa suyunu salıp, suyunu çekene kadar bu şekilde pişirilir. Son olarak yıkanmış pirinç ilave edilir, tuzu ayarlanır ve yemekle aynı hizaya gelecek kadar sıcak su eklenir. Su miktarı gerekirse eğer sonradan ilave ederek ayarlayabilirsiniz. İyice yıkayıp kabuğunu sorduğunuz portakallar yemeğin üzerine dizilir. Tencerenin kapağı kapatılarak havuçlar ve pırasalar pişene kadar pişirilir. Servis ederken portakallar içinden çıkartılır.

