



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI ZEYTİNYAĞLI PIRASA

5 orta pırasa
3/4 su bardağı zeytinyağı
1/2 çay fincanı pirinç
2 adet havuç
1 adet kuru soğan
1 bardak portakal suyu
1 çay kaşığı toz şeker
Tuz

Pırasalar temizlenir. 5 cm uzunluğunda halkalar halinde dilimlenir. İnce ince doğranmış soğan, yağ içinde hafifçe pembeleşinceye kadar kavrulur. Yarım parmak uzunluğunda kesilmiş havuçlar sote edilir. Pırasalar bu malzemenin üzerine eklenir. 5 dakika kapatılarak sotelenir. Portakal suyu, yıkanmış pirinç, 1 çay kaşığı şeker ve tuz ilave edilir. Kısık ateşte 20 dakika pişirilir.