



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SİRKELİ PIRASA (GİRESUN)

2 kg pırasa

Un

5 diş sarımsak

1 fincan sirke

Yarım fincan sıvı yağ

Pırasanın beyaz kısımlarını uzun uzun doğrayın, haşlayın ve süzerek soğumaya bırakın.

Sonra una bulayın, tavaya uzunlamasına (bir tarafı tavanın ortasında olmak üzere) dizin.

Alt üst kızartın, bir tepsiye koyun.

Dövülmüş sarımsak, sirke ve bir fincan su karıştırın. Kızartılmış pırasanın üstüne dökün, yaklaşık on dakika pişirin.