



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SİRKELİ PIRASA (SİNOP)

<https://www.sabah.com.tr>

3 sap pırasa
1 adet orta boy soğan
1 adet yumurta
Yarım limon suyu
1 yemek kaşığı sirke
Tuz
Şeker

Pırasaları yıkayıp temizledikten sonra küçük küçük doğrayın. Tencerenize bir çay bardağı kadar zeytinyağı koyup doğradığınız pırasaları ekleyin. Üzerine küp küp doğradığınız soğanları ekleyip yaklaşık 10-15 dakika kadar kavurun. Kavrulmuş pırasanın üzerine iki su bardağı sıcak su ilave edin. Tuzunu ve şekerini de ilave ettikten sonra kapağını kapatıp 30 dakika iyice pişirin. Yemek pişerken bir adet yumurtanın üzerine sirke ve limon suyu ekleyip çirpin. Pişen pırasaların suyundan biraz alıp yumurtanın kesilmemesi için yumurtanın üzerine dökün. Yumurta ilindikten sonra yavaşça yemeğin içine akıtın. Beş dakika da bu şekilde pişirip yemeğinizi ocaktan alın. Soğuduktan sonra yemek servise hazırdır.

