



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

SİRKELİ PIRASA (SİNOP)

1 bađ pırasa
250 gr yođurt
2 diř sarımsak
Bir tutam kırmızı pul biber
1 orba kaşığı sirke

Pırasaların sadece soğan kısmını 7-8 cm.uzunluğında doğrayın, bol suda haşlayın. İyice yumuşadıktan sonra süzgece alın ve suyunu iyice çektirin. Elinizle her bir pırasayı yassı hale getirdikten sonra una bulayıp kızgın yağda kızartın. Sođuduktan sonra çatalla lif hale gelinceye kadar ezin. İçine 1 orba kaşığı sirke konmuş sarımsaklı yoğurtla pırasaları karıştırın. Tabađa aldıktan sonra kızartma yağından biraz alın içine kırmızı pul biber karıştırıp üzerinde gezdirin.

Not: Bu Sinop ilinin bir yemeğidir. Aynı tarifi patlıcanla da yapabilirsiniz.
