



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SIZGIÇ (ANKARA)

MALZEME LİSTESİ

5-6 sap pırasa
250 gr sızgiç
250 gr orta yağlı kıyma
2 adet orta boy kuru soğan
5 yemek kaşığı zeytinyağı
1/2 yemek kaşığı salça
2 çay kaşığı tuz
karabiber
2 çay kaşığı kırmızı toz biber

YAPILIŞI

Pırasaların sararmış yapraklarını kesip atın. Yıkayıp süzün.

Pırasaları 4 parmak uzunluğunda dilimledikten sonra her bir parçayı boylamasına dörde bolun, (böylece pırasa ince şeritler halinde doğranmış olacak)

Zeytinyağı ve sızgıcı (orta yağlı kıyma da kullanabilirsiniz) orta boy bir tencereye aktarın orta ısı ateşin üzerine oturtun Üzerine incecik doğradığınız soğanları ilave edip tahta bir kaşıkla sürekli karıştırarak 4-5 dakika kadar kavurun.

Salçayı ve şerit şeklinde dilimlenmiş pırasaları da ilave edin. Sürekli karıştırarak 4-5 dakika daha kavurduktan sonra üzerine 2-3 su bardağı sıcak suyu ilave edip, ocağın altını kısın.

Yemeği, pırasalar iyice yumuşayıncaya kadar, en az 30 dakika pişirin. Kırmızı toz biberi de serpiştirip, sıcak sıcak servis yapın.

Not: Sızgiç halk arasında kavurma ete verilen isimdir.