



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

SOYALI PIRASA

MALZEMELER

1 su bardağı haşlanmış pirinç
1 kg pırasa
1 adet kuru soğan
2 adet havuç
1 yemek kaşığı toz şeker
1/2 su bardağı soya yağı
1 su bardağı soya filizi
1 adet limon
1 tatlı kaşığı tuz

HAZIRLANIŞI

Pırasaları ve soya filizini ayıklayıp 2 cm uzunluğunda kesin, havuçları temizleyip kibrit çöpü biçiminde doğrayın. Soğanı ince ince kıyın. Kızgın soya yağında havuçlarla birlikte soteleyin. Pırasaları ekleyin, pırasalar yumuşadığında şeker ve tuzu ilave edip üzerine pirinç ekleyin. Tencereye 1 su bardağı su döküp 20-25 dakika suyunu çekinceye kadar pişirin. Soğuyunca limon sıkarak servis yapın.