



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SOYALI PIRASA

- 1 kg. pırasa
- 3 adet orta boy havuç
- 1 ay bardağı zeytinyağı
- 1/2 su bardağı pirinç
- 1 ay kaşığı toz şeker
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1.5 su bardağı sıcak su
- 2 orba kaşığı soya sosu
- 2 orba kaşığı balzamik sirke
- 1 adet limonun suyu

Pırasa ve havuçları verev kesin. Zeytinyağını tencereye alıp havuçları soteledikten sonra pırasaları da ekleyin. Pirinç, tuz ve toz şekeri ilave edin. Pırasaların rengi dönünce suyu ekleyin. Gerektiğinde tencereyi sallayıp yemeğimizi karıştırarak 10-15 dakika pişirin. Ocağı kapatıp yemeği ılınmaya bırakın. Daha sonra soya sosu, balzamik sirke ve limon suyunu ekleyin. Ilık ya da soğuk olarak servis yapın.