



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TAZE ZENCEFİLLİ ZEYTİNYAĞLI PIRASA

<https://www.dogrusucarrefoursa.com>

- 6 adet pırasa sapı
- 1 yemek kaşığı taze zencefil rendesi
- 1 adet küçük boy beyaz soğan
- 2 adet bebek havuç
- 1 çay bardağı bezelye
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 adet limon
- 1 adet lime
- 1 adet kopya biber
- 1 çay kaşığı bal

Soğanı zencefil rendesi ile zeytinyağında hafif kavurun. 3 cm kalınlıkta doğradığınız pırasaları ve julyen doğranmış kopya biberi de tencereye alın. 2 dakika kadar kavurduktan sonra, bal, limon ve lime suyunu ilave edin. Bezelye, küp küp doğranmış havuç ve tuzunu da ekledikten sonra soteleyin. 1 su bardağı sıcak su ekleyip tencerenin kapağını kapatın ve pırasalar yumuşayana kadar pişirin.