



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TEREYAĞLI PIRASA (DİYET)

200 gr pırasa
1/2 soğan
1/2 kaşıık tereyağı
1 limon
4 bardak su

Pırasa yıkandıktan sonra soğan kısmındaki püskülleri ve yapraklarının uç tarafındaki porsumuş kısımları kesilerek atılır. Bir daha yıkandıktan ve işe yaramaz yapraklar varsa atıldıktan sonra, küçük küçük parçalar halinde doğranır.

Önce bir tencerede bol suyla 10 dakika kadar haşlanır. Sonra başka bir tencereye alınır. Tereyağı ve ince kıyılmış soğan da ilâve edilerek malzemeyi örtecek kadar suda pişirilir. Bu suya 1 tane limonun suyu sıkılır. Orta ateşte suyunu tamamen çekinceye kadar kaynatılarak pişirilir.