TEREYAĞLI PIRASA

THY Skylife

4 dal 7-8 santimetre uzunluğunda dilimlenmiş pırasa
1 ince doğranmış soğan
4 diş ince doğranmış sarımsak
200 g yoğurt
2 çorba kaşığı kavrulmuş dolmalık fıstık
1 demet yaprakları ayıklanmış maydanoz
2 litre su
4 çorba kaşığı zeytinyağı
100 g tereyağı
1 tutam tuz ve karabiber.

Maydanozu, kavrulmuş dolmalık fıstığın yarısını ve zeytinyağını bir mutfak robotunda püre edip pesto kıvamı elde edin. Eğer kıvamı daha açık istiyorsanız, ilave zeytinyağı ile inceltebilirsiniz. Pesto sosu ufak bir kâseye alın ve kenarda bekletin. İki litre suyun içine tuz ekleyip kaynatın. Kaynadıktan sonra ateşi kısın ve pırasaları ilave edin. Pırasalar yumuşadığında kenara alın. İki diş sarımsakla yoğurdu karıştırıp kenarda bekletin. Ayrı bir tavada tereyağının yarısını eritin ve içinde soğanları ve iki diş sarımsağı soteleyin. Tereyağı biraz renk aldıktan sonra süzgeçten süzdürüp, kalan diğer 50 gram tereyağı ile birleştirip tavaya alın. Çok kısık ateşte 10-15 dakika tereyağını, altın sarısı rengini alana kadar ısıtın. Haşlanmış pırasaları, elde ettiğiniz altın sarısı tereyağına ekleyin ve karıştırın. Pırasalar ısındığında tabağa aktarın. Üzerine sarımsaklı yoğurt ve maydanoz pesto dökün. Kavrulmuş dolmalık fıstıklar serpiştirip servis edin.

© lezzetler.com tarif no:85852 • adı:Tereyağlı Pırasa • gönderen:Cankat • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:37