



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

YOĞURTLU PIRASA HAŞLAMASI

Yarım kg pırasa
2 adet havuç
1 tatlı kaşığı tuz
1 kase yoğurt
1 kahve fincanı zeytinyağı
1 diş sarımsak

Havuçlar soyulur, ikiye kesilir, minik doğranır. Pırasalar küçük küçük doğranır, az suda yumuşayana kadar haşlanır, suyu süzülür. Yoğurdun üzerine 1 çay bardağı kadar haşlama suyu, tuz, ezilmiş sarımsak ve zeytinyağı konur, iyice çırpılır. İlimiş pırasaya eklenir, karıştırılır ve servise sunulur.
