



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI EKŞİLİ PIRASA

Malzeme

- 1 kg pırasa
- 2 demet taze soğan
- 1 demet maydanoz
- 1 çorba kaşığı toz şeker
- 1 su bardağı zeytinyağı
- 1 çay bardağı salça
- 1 adet limon
- Tuz
- 1 çay kaşığı toz şeker
- 2 bardak su

Hazırlanışı

Pırasaları yıkayıp ayıklayın, beyaz tarafını 6 ile 8 cm uzunluğunda doğrayın.

Her parçayı ortadan boyuna ikiye ayırıp, kibrit çöpü şeklinde boyuna doğrayın.

Soğanları halka şeklinde doğrayıp, zeytinyağıyla hafifçe kızartıp, sulandırılmış salçayı koyun. Üzerlerine doğranmış pırasaları koyup, hafifçe öldürün.

İki bardak su, limon suyu, tuz, toz şeker koyup, orta hararetili ateşte pırasalar yumuşayınca kadar pişirin.

Üzerini kızartmak isterseniz, fırına koyun.

Soğuduktan sonra servis tabağına boşaltıp, üzerine maydanoz serpin.