



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI EKŞİLİ PIRASA

Malzemeler:

- 1 kilogram pırasa
- 3 diş sarımsak
- Yarım bardak zeytinyağı
- Yarım demet maydanoz
- 2 adet büyük baş soğan
- 2 adet iri domates
- Yarım kaşık domates salçası
- 1 adet limon tuz
- 1 su bardağı su

Hazırlanışı:

Pırasanın baş ve yeşilini keserek, 2-3 kat soyun, 3 parmak uzunluğunda doğrayın, boyuna olacak şekilde kibrit çöpü gibi kesin. Bir bardak su yardımıyla tencereye aldığınız pırasaları öldürün ve tepsiye koyun. Soğanları yarım halka şeklinde doğrayın, zeytinyağı ile birlikte bir tencerede pembeleştirin. Küp şeklinde doğradığınız domatesleri, salçayı, çentilmiş sarımsağı ve kıyılmış maydanozu katın. Bir kaç kere çevirip pırasanın üzerine döşeyin, tuzunu katın. Üzerini çok az geçecek kadar suyunu ekleyin, fırın veya ocak yardımıyla içinde 1 bardak su kalıncaya dek pişirin. Üzerine 1 adet limonu sıkın, 5 dakika daha pişirin. Soğuduktan sonra servise sunun.

[ML® Zeytinyağlı Pırasa için tıklayın](#)