



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI HAVUÇLU PIRASA

Malzemeler :

Pırasa ½ Kg

Havuç ½ Kg

Komili Sızma Zeytinyağı 1/2 Su Bardağı

Soğan 1 Adet

Limon 1 Adet

Toz şeker 1 Tatlı Kaşığı

Su 1 Su Bardağı

Tuz

Süslemek için :

Taze maydanoz

YAPILIŞI:

- 1- Pırasaları ayıkladıktan sonra 2 parmak uzunluğunda doğrayın.Bol su altında yıkadıktan sonra süzülmesi için kevgirde bekletin.
- 2-Havuçların kabuklarını kazıyıp halka halka dilimleyin.Soğanı yemeklik doğrayın.
- 3- Bir tencerede zeytinyağını kızdırdıktan sonra soğan ve havuçları koyun.Bir kaç kez çevirip sote edin.Pırasaları ekleyip bir kaç kez daha çevirin.Yarım limon suyu ilave edip kapağını kapatın.Kapağını açmadan arada bir tencereyi silkeleyerek karıştırın.
- 4- Pırasalar diriliğini kaybedince tuzu, şekerini ve 1 bardak su koyup hafif ateşte pişirin.
- 5- Piştikten sonra servis tabağına alıp soğumaya bırakın.Yanında limon suyu ve taze maydanoz ile süsleyip servis edin.