



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ZEYTİNYAĞLI PIRASA (BODRUM MUĞLA)

1 kg. ince pırasa  
Kereviz yaprağı  
Salça  
Limon  
Zeytinyağı  
Domates  
Haşlanmış nohut  
Tuz

1 kg. pırasa yıkanıp, doğranır, 3-4 dal kereviz yaprağı da bol suda yıkanıp, (kumu çok oluyor, özenle yıkamak gerekiyor) doğranır. Tencerede önce zeytinyağı ile soğan kavrulur. Daha sonra 1 kaşık salça eklenir. Ardından 1 limon suyu, tuz, 1 çay bardağı haşlanmış nohut, 2 adet ufak kesilmiş domates ve doğradığımız sebzeler eklenir. üstünü çok az çıkacak kadar su konup yaklaşık yarım saat ya da 40 dakika kadar kısık ateşte düdüklü tencerede pişirilir. İndirdiğinizde pişmiş ama hala suyu varsa kapağı açık olarak ta 5-10 dakika suyunu çekmesi için pişirebilirsiniz.

Not: Pırasa çabuk pişen bir sebze fakat kereviz sapının sert olmaması lazım. Bu yüzden denemek için ölçüt kereviz sapı olmalı. Genellikle soğuk olarak yenirse de sıcak tercih edenler oluyor.

