



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI PIRASA (DÜDÜKLÜ)

- 1 kg pırasa
- 2 çorba kaşığı pirinç
- 1 adet havuç
- 2 adet portakal (suyu)
- 1 adet portakal (kabuğu rendesi)
- 1 adet limon suyu
- 6 çorba kaşığı sızma zeytinyağı
- 2 çorba kaşığı toz şeker
- 2 çay kaşığı tuz
- 1.5 ölçek su

Pirinci yıkayıp suyunu süzün.

Pırasaları temizleyip 2'şer cm uzunluğunda doğrayın.

Havucu 1 cm kalınlığında halka şeklinde doğrayın.

2 adet portakal ve 1 adet limonun suyunu sıkın.

1 adet portakalın kabuğunu rendeleyin.

Makinenizin iç haznesine sırası ile pırasa, pirinç, havuç, portakal ve limon suyu, portakal kabuğu rendesini koyun.

Üzerine zeytinyağını gezdirin. Şeker ve tuzu ekleyin.

Son olarak suyu ilave edip iç hazneyi makinenize yerleştirin.

Kapağı saat yönünün tersine çevirerek kapatın.

Basınç boşaltım valfini doğru konuma getirin.

Sebze butonuna basın. (Gösterge otomatik olarak zeytinyağlı pırasanın pişme süresini 9 dakikaya ayarlayacaktır.)