



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI PIRASA

Malzeme :

- 1,5 kilo pırasa
- 4 tane orta boy havuç
- 1 bardak zeytinyağı
- 1 bardak su
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı şeker
- 1 fincan pirinç
- 1 limon

Yapılışı:

Pırasaların dip ve baş tarafları kesilip, üstten birkaç yaprak da atıldıktan sonra kalan kısımları dört parmak eninde doğranarak, su dolu bir kaba konur. Havuçlar kazınıp yıkanır, dip tarafları kesildikten sonra, iri zar biçimde doğranıp, gene rendenin iri tarafı ile doğranmış olan soğanlar ile birlikte, bir tencereye konmuş olan zeytinyağında 10 dakika kadar, hafifçe kavrulur. Bundan sonra doğranıp yıkanmış ve süzölmüş olan pırasalar tencereye konup, üzerine pirinç serpilip, su, tuz ve şeker de ilâve edilerek hafif ateşte 1-1,5 saat kadar süre ile pişirilip pırasa ve piriçler pişip yemek hemen hemen yağına kalınca ateşten alınır ve hemen bir tabağa aktarılarak soğumaya bırakılır. Soğuduktan sonra, her porsiyonun yanında ufak bir dilim limon kesilerek konup servis yapılır.
