



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI PIRASA

500 gr pırasa
2 adet havuç
5 çay kaşığı ravika zeytinyağı
Yarım çay bardağı pirinç
1 tatlı kaşığı toz şeker
bir tutam tuz

Havuçların kabuklarını kazıyın, pırasalar ile birlikte dilim dilim doğrayın. Tencere zeytinyağını koyup doğramış olduğunuz soğanları kavurun. Üzerine havuçları ve pırasaları ilave edip kavurma işlemine devam edin. Tuz, şeker ve pirinci üzerine ekleyip yeteri kadar suyu koyduktan sonra havuçlar yumuşayınca kadar pişirin. Soğuduktan sonra servis yapın.

