



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

ZEYTİNYAĞLI PIRASA

Almanya Türk Toplumu

- 1 kilo pırasa
- 1 ay bardağı pıri
- 1 ay bardağı sıvı yağ
- 4 tane orta boy havuç
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- Limon
- 2 tane kesme şeker

Kavrulmuş sıvı yağa önce salça ekliyoruz. Daha sonra, yıkanıp doğranmış pırasaları ve havuçları ekliyoruz. Biraz kavuruyoruz. Su ve tuz ilave edildikten sonra az kesme şeker de katıyoruz. Az ısıda 10 dakika pisiriyoruz. Pıri ilave edip limon sıkıyoruz. Kapalı tencerede sebzeler yumuşayınca kadar pişiriyoruz.