



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## ZEYTİNYAĞLI PIRASA

1 kg. pırasa  
2 adet orta boy havuç  
1 kahve fincanı pilavlık pirinç  
1 çay kaşığı sıvıyağ  
1 çay kaşığı toz şeker  
tuz  
limon

Pırasalar ayıklanır ve bol suda iyice yıkanır, 3-4 santim uzunluğunda kesilir. Uygun bir tencereye yağ, pırasa ve dörde bölünerek ince doğranmış havuçlar konur. Karıştırarak 10 dakika daha pişirilir. Tuz ilave edildikten sonra 2 su bardağı sıcak su, şeker ve yarım limon suyu ilave edilerek pişmeye bırakılır. Suyunu çekip pişince ocaktan alınır ve soğuk servis edilir.

[ML® Zeytinyağlı Bezelye için tıklayın](#)

---