



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI PIRASA

500 gr pırasa
2 adet orta boy havuç
1 tatlı kaşığı toz şeker
1 çay bardağı zeytinyağı
2 yemek kaşığı pirinç
1-5 2 su bardağı su (pırasalar ile aynı seviyede)
Tuz

Pırasaları ve havuçları ayıklayarak verev doğrayın (pırasaların ilk katlarını mutlaka soyun). Tencereye zeytinyağını alıp kızdırın ve havuçları 1 dakika kadar kavurun. Pırasaları havuçlara ekleyerek 1 dakika daha kavurun. Tuz, şeker, pirinç ve su ekleyip hazırladığınız yağlı kâğıdı üzerine kapatın. Tencerenin kapağını kapatarak kaynayıncaya kadar orta ateşte, kaynadıktan sonra kısık ateşte yaklaşık 20 dakika pişirin. İster ılık ister soğuk olarak servis yapın.

