



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI PIRASA

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):

1+1/2 kilo pırasa,
1 bardak zeytinyağı,
1/2 kahve fincanı pirinç,
2 baş soğan,
2 körpe havuç,
1 çay kaşığı toz şekeri,
yeteri kadar tuz,
1-1+1/4 bardak su.

Yapımı: Pırasanın dış yaprakları temizlenir, yeşilliğinin uç kısımları kesilip atılır, parmak uzunluğunda parçalara kesildikten sonra bol akarsuda yıkanır. Havuçların dışı kazındıktan sonra bunlar da halka halka doğranır. Bir tencereye zeytinyağı dökülür, ince ince doğranmış soğan tencereye atıldıktan sonra tahta kaşıkla beş dakika kadar karıştırılarak soğanlar kuvvetli bir ateşte kavrulur. Sonra tencereye yıkanmış ve suyu süzölmüş pırasa parçalarıyla havuç dilimleri atılır. Tencerenin kapağı örtölür ve 45 - 50 dakika kadar tencere ikidebir sallanarak (pırasanın dibine yapışmaması için) hafif bir ısıda pırasa pişirilir. Bu süre sonunda pırasalar iyice börtölmüş olacağından tencereye bir bardaktan biraz fazla sıcak suyla pirinci, tuzu, şekeri ve yarım limon suyu katılır. Tencerenin kapağı örtölür ve pırasalar suyunu iyice çekip pişinceye kadar yani 45 - 50 dakika daha ateşte tutulur.

Pırasalar pişince tencere ateşten indirilir ve bir kenarda soğumaya bırakılır. Yemek soğuduktan sonra servis tabağına alınır ve böylece istenilen Vakit servis yapılır.