



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI PIRASA

1 kilogram pırasa
3 adet iri havuç
1 yemek kaşığı dolusu pirinç
1 çay bardağı zeytinyağı
1 adet limon
2 su bardağı su
1 tutam tuz

Pırasaların başlarını kesin ve üst kabuklarını çıkarın, kalın parçalar halinde enine doğrayın. Bir tencereye yerleştirin. Havuçları yıkayın, kabuklarını bıçak ile kazıyın ve kalın halkalar halinde doğrayın. Havuçları tencereye ekleyin. Zeytinyağını, suyu ve tuzu ilave edin. Limonun suyunu sıkacak yardımı ile çıkarın ve karışıma ekleyin. 15-20 dakika orta ateşte pişirin. Ayıklanmış ve yıkanmış pirinci ilave edin. 15-20 dakika pirinçler yumuşayınca kadar tekrar pişirin. Soğutun. Soğuk servis yapın.
