



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI PIRASA

1 kg. pırasa
1 adet orta boy havuç
3/4 çay bardağı sıvıyağ
1 adet orta boy soğan
Yarım kahve fincanı pirinç
1,5 çay bardağı su
1 tatlı kaşığı tozşeker
1/4 limonun suyu
Tuz

Temizlenmiş pırasaları doğralayalım. Ben verevine doğruyorum. Havuçları yuvarlak dilimleyelim. Tencereye sıvıyağı alıp, küp doğranmış soğanı ve dilimlenmiş havuçları ekleyerek 2-3 dakika kavuralım. Ardından pırasaları ekleyip tencerenin kapağını kapatalım. Pırasalar diriliklerini kaybedene dek, tencereyi arada bir silkeleyerek yemeğimizi pişirelim. Sonrasında üzerine yarım kahve fincanı pirinci ilave edelim. Ardından 1,5 çay bardağı su, 1 tatlı kaşığı tozşeker, limon suyu ve tuzu katıp karıştıralım. Ağır ateşte pişirelim. Piştikten sonra yemeği ateşten alıp soğumaya bırakalım. Daha sonra da servis yapalım.