



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

ZEYTİNYAĞLI PIRASA

Pırasa 6 adet 1 kilo
Havuç 2 adet
Pirinç 2 yemek kaşığı 20 gr
Limon suyu 1 adet
Portakal suyu 1 su bar. 200 ml
Su ½ bardak su 100 ml
Zeytinyağı 6 yemek kaşığı 60 ml
Toz şeker 1 tatlı kaşığı 10 gr
Tuz 1 çay kaşığı 5 gr

Dış kabuklarını ve kök kısımlarını ayıkladığınız pırasaları bol suda yıkadıktan sonra eşit şekilde doğrayın. Kabuğunu soyduktan sonra uzunlamasına ortadan ikiye kestiğiniz havuçları pırasalarla uyumlu olacak şekilde kesin.

Geniş tabanlı bir tencereye sırasıyla; doğranmış pırasa ve havuçları yerleştirin.

Duruladıktan sonra suyunu süzdürdüğünüz pirinçleri üzerlerine serpiştirin.

Tuz ve toz şekeri ekledikten sonra taze sıkılmış limon ve portakal suyunu tencereye aktarın. Suyu ekleyin.

Üzerine zeytinyağı gezdirdiğiniz pırasayı, kapağı kapalı tencerede, kısık ateşte 30-35 dakika kadar pişirin.

Arzuya göre ılık ya da soğuk olarak limon dilimleri eşliğinde servis edin.

