



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZEYTİNYAĞLI PIRASA

1 kg. pırasa
1 adet havuç
1 çorba kaşığı pirinç
1 çay bardağı zeytinyağı
Yarım limonun suyu
3 adet kuru sivri biber
1 yemek kaşığı salça
1,5 su bardağı su
Tuz

Pırasalar 2 santim eninde, kazınmış havuç 1 santim eninde dilimlenir.
Yağ tencereye konur, biraz ısınınca havuçlar eklenir, bir kaç dakika çevirilir.
Daha sonra doğranmış pırasalar eklenir, bir süre daha kavrulur.
Su ve tuz katılarak bir süre kaynamaya bırakılır.
Suda bekletilmiş, süzölmüş pirinç ve küçük parçalara kırılmış kuru biber eklenir.
Bir süre daha pişirilir, ılık ya da soğuk olarak servis edilir.

