



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI PIRASA

1 kg. pırasa
1 ay bardağı zeytinyağı
1 büyük boy havuç
Yarım kahve fincanı pirinç
1 kesme şeker
1 orta büyüklükte soğan
Tuz

Soğan, rendelendikten sonra, zeytinyağında biraz öldürölür.
Temizlenip, yıkanıp yuvarlak veya yarım ay biçiminde kesilmiş havuçlar içine atılır ve biraz daha karıştırılır.
Sonra, yıkanmış ve doğranmış pırasalar da tencereye konulup, 1 dakika kadar kavrulur.
3 ay bardağı su ilâve edilerek. 15 dakika pişmeye bırakılır.
Sonra içine yıkanmış pirinçler ve tuz katılır.
Yemeğe, ateşten indireceğimize yakın 2 çay kaşığı toz veya 1 kesme şeker koyarak bir taşım kaynatıp soğumaya bırakın.



Fotoğraf "Doctor" tarafından gönderildi. 11.02.2022