



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI PIRASA

Tuğrul Şavkay

1 kg. pırasa
250 gr. soğan (ince kıyılmış), (3 orta boy)
150 ml. zeytinyağı (1/3 su bardağı)
Tuz
Taze çekilmiş karabiber
1 çay kaşığı tozşeker
500 ml. et suyu (2 su bardağı)

Pırasaları yıkayıp süzün. Çapraz biçimde doğrayarak bir tencereye koyun. Üzerlerine soğanı, zeytinyağını, tuzu, biberi, şekerini ve et suyunu ekleyin. Tencereyi ateşe oturtup, bir taşım kaynatın. Ateşi kısın ve kapağını kapatarak yaklaşık 25 dakika pişirin. Pişen pırasaları ateşten alıp, tencerenin kapağını açmadan soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra bir kaba boşaltarak servis yapın.

Not: Zeytinyağlı taze fasulye ve bakla da aynı yöntemle pişirilir. Yalnızca bakla, üzerine ince kıyılmış dereotu serpilerek servis yapılır.