



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI PIRASA

Pırasa
Havuç
Zeytinyağı
Tuz
Kesme şeker
Pirinç
Limon

Pırasaların inceleri seçilir (1 kg.), yıkanır. Bu kez ilk defa pırasa ve 2 küçük havucu uzun uzun çubuk şeklinde doğradım. Dödüklü tencereye doğradığım pırasaları koyup, üzerine 1 yemek kaşığı tepeleme pirinç, 1 çay bardağı sızma zeytinyağı, 1 tatlı kaşığı tuz, 3 adet kesme şeker ve pırasalarla aynı hizada su ilave edilir. Ben hiç soğan koymuyorum. Tüm malzeme çığden dödüklü tencerede yaklaşık 20-25 dakika pişirilir. Havuç ve pırasalar helme gibi olup, suyunu çekince ateşten indirilir.

Limon ile servis edilir. Yine tüm zeytinyağlılar gibi dinlenmesine fırsat verilmeli derim.

