



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI PIRASA

<https://cook.com.tr>

Zeytinyağı 3 Çorba Kaşığı
Sofra Tuzu 1 Tutam
Toz Şeker 1 Çorba Kaşığı
Havuç 6 Adet
Pırasa 1 Kilogram

Piştirme tencerenize 3 çorba kaşığı zeytinyağı koyun. Dış zırları temizlenmiş ve ince verevine dilimler halinde kesilmiş havuçları zeytinyağında 5 - 10 dakika kavurun. Daha sonra yine verevine kesilmiş pırasaları da tencereye koyun. Pırasaların suyunu verip biraz kavrulması için 10 dakika kadar pişirin. 1,5 su bardağı su ilave edin, 1 tatlı kaşığı toz şeker ve 1 tutam tuzu da ekledikten sonra, yaklaşık 30 - 35 dakika kısık ateşte pişirin.

