



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI PIRASA

Asırlık Tariflerle Türk Mutfağı

1 kg pırasa
150 ml sızma zeytinyağı
1 adet orta boy havuç, halka halka doğranmış
240 ml su
½ tatlı kaşığı tuz
½ adet limonun suyu
20 g pirinç, 30 dakika suda bekletilmiş

Pırasaları bir kat soyup, yeşil kısımları da dahil 4 santim genişliğinde verev parçalar halinde kesin ve yıkayıp süzün.

Bir tencereye zeytinyağını koyun ve havuçları ilave edip 2 dakika kavurun. Ardından pırasayı ekleyip 2-3 dakika rengi dönene kadar kavurun ve tencerenin kapağını kapatın. Kısık ateşte ara sıra pırasaları zedelemekten kaçınarak 7-8 dakika, pırasa bıraktığı suyu çekinceye kadar pişirin.

Tencereye 240 ml su, tuz ve limon suyu ilave ederek kısık ateşte 25 dakika pişirin.

Pirinç ilave edin ve 10-15 dakika daha pişirip ocaktan alın. Tencerenin kapağını açmadan soğumaya bırakın ve daha sonra servis edin.

Not: Pırasaları aynı kalınlıkta seçerseniz aynı sürede pişmelerini sağlarsınız. Zeytinyağlı yemeklerin tadı soğanla çıkar. Ancak pırasanın kendisi soğan ile akraba bir sebze olduğundan soğansız pişirilmesi esastır. Limon ise pırasanın tatlımsı tadını dengeler.