



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI PIRASA

4 adet pırasa
1 adet soğan
1 havuç
2 patates
1/2 su bardağı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı toz şeker
1 çay bardağı pirinç (isteğe bağlı)
Yarım limon suyu
Tuz
Su

Pırasaları iyice yıkayın. Beyaz ve yeşil kısımları ayırın. Beyaz kısımları uzunlamasına ince şeritler halinde doğrayın, yeşil kısımları ise halka şeklinde doğrayın. Soğanı yemeklik doğrayın. Havucu ve patatesi temizleyip küp şeklinde doğrayın. Geniş bir tencereye zeytinyağını ekleyin ve orta ateşte ısınmasını bekleyin. Doğranmış soğanı ekleyip pembeleşene kadar kavurun. Doğranmış pırasa beyaz kısımlarını, havuç ve patatesi ekleyin. Birkaç dakika karıştırarak kavurmaya devam edin. Şeker ekleyip karıştırın. Pirinci ekleyip birkaç dakika daha kavurun. Yeterince sıcak su ekleyin. Tuzunu da ekleyip karıştırın. Tencerenin kapağını kapatın ve sebzeler yumuşayana kadar kısık ateşte pişirin. Limon suyunu ekleyip karıştırın. Zeytinyağlı pırasa yemeği servise hazır. Soğuyunca servis yapabilirsiniz.

