



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

ZEYTİNYAĞLI PIRASA

1/2 kg pırasa
2 adet orta boy havuç
1 adet büyük boy soğan
3 diş sarımsak
1/2 su bardağı zeytinyağı
1/2 su bardağı su
Tuz
Şeker (isteğe bağlı)
Limon suyu (isteğe bağlı)

Pırasaları yıkayıp temizleyin. Yeşil kısımlarını ayırın ve beyaz kısımları halka şeklinde doğrayın.

Havuçları ve soğanı temizleyip küp küp doğrayın.

Bir tencereye zeytinyağını alın ve soğanları ekleyerek kavurun.

Soğanlar hafif pembeleşince doğranmış havuçları ve sarımsakları ekleyin. Birkaç dakika daha kavurun.

Son olarak pırasa halkalarını ekleyin ve kısık ateşte sebzeler yumuşayana kadar pişirin.

Sebzeler pişmeye yakın, üzerine suyu ekleyin ve tuzunu ekleyin. İsteğe bağlı olarak biraz şeker ve limon suyu da ekleyebilirsiniz.

Sebzeler yumuşadığında ocağı kapatın ve zeytinyağlı pırasayı servis yapmaya hazır hale getirin.
