



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ZEYTİNYAĞLI PIRASA

MasterChef

1 kg pırasa  
2 adet havuç  
1 adet büyük boy kuru soğan  
1/2 çay bardağı pirinç  
1/2 çay bardağı zeytinyağı  
1 yemek kaşığı toz şeker  
1 su bardağı su  
1/2 limon suyu  
Tuz

Pırasaları iyice yıkayıp, 2-3 cm uzunluğunda verev şekilde doğrayın. Havuçları da ince halka şeklinde doğrayın. Zeytinyağını bir tencereye alın ve doğranmış soğanı ekleyin. Soğanları hafif pembeleşene kadar kavurun. Ardından doğradığınız havuçları ekleyin ve birkaç dakika daha kavurmaya devam edin. Pırasaları da ekleyin ve birkaç dakika daha soteleyin. Pırasalar hafifçe yumuşayınca üzerine pirinci ekleyin. Tencereye 1 yemek kaşığı toz şeker, limon suyu, tuz ve suyu ekleyin. Tencerenin kapağını kapatın ve kısık ateşte pırasalar ve pirinç yumuşayana kadar pişirin. Yaklaşık 20-25 dakika sürer. Pişikten sonra ocaktan alın ve zeytinyağlı pırasayı tencerede soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra zeytinyağlı pırasayı servis tabağına alın, üzerine biraz daha limon sıkabilirsiniz.

