



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI PIRASA

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

1 kg pırasa
2 adet orta boy havuç
1 adet büyük boy soğan
1 çay bardağı pirinç
1/2 çay bardağı zeytinyağı
1 yemek kaşığı toz şeker
1 tatlı kaşığı tuz
Yarım limonun suyu
1,5 su bardağı sıcak su

Pırasaların dış yapraklarını temizleyin ve kök kısımlarını kesin.
İyice yıkadıktan sonra yaklaşık 2 cm kalınlığında verev dilimler halinde doğrayın.
Havuçların kabuklarını soyun ve yarım ay şeklinde dilimleyin.
Tencereye zeytinyağını koyun ve ısıtın.
İnce doğranmış soğanı ekleyip pembeleşene kadar kavurun.
Doğranmış havuçları tencereye ekleyin ve 2-3 dakika soteleyin.
Ardından pırasaları ekleyip karıştırın ve birkaç dakika daha soteleyin.
Yıkamış pirinç sebzelerin üzerine serpiştirin.
Toz şeker ve tuzu ekleyin.
Yarım limonun suyunu tencereye dökün.
Tencerenin kapağını kapatın ve kaynamaya bırakın.
Kaynadıktan sonra kısık ateşte yaklaşık 25-30 dakika, pırasalar ve pirinç yumuşayana kadar pişirin.
Yemeği ocaktan aldıktan sonra oda sıcaklığına gelmesini bekleyin.
Zeytinyağlı pırasa, tercihe göre ılık veya soğuk olarak servis edilir.
Üzerine ekstra zeytinyağı gezdirebilir ve limon dilimleriyle süsleyebilirsiniz.