



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ZEYTİNYAĞLI PIRASA

- 4 Orta boy pırasa
- 2 Küçük boy havuç
- 2 Çorba kaşığı pirinç
- 1 Çay kaşığı şeker
- 1/2 Çorba kaşığı salça
- 1/2 Su bardağı zeytinyağı
- 1 Tatlı kaşığı tuz
- 1 Orta boy soğan

Tencereye 2 su bardağı su koyup kaynatınız. Salça, tuz, şeker, yağ ve pirinç ilave ediniz. Havucu yıkayıp kazıyarak 1 cm. kalınlığında dilimleyiniz. Pırasayı yıkayarak 5 cm. uzunluğunda doğrayınız. Kıyılmış soğan ile birlikte kaynayan karışıma ilave edip hafif hararetli ısıda yumuşayınca kadar pişiriniz. Soğutarak servis tabağına boşaltınız.