



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI PIRASA

Malzeme:

1 kg. pırasa
2 adet havuç
1 adet soğan
1 tatlı kaşığı şeker
1 çay bardağı pirinç
1 çay bardağı zeytinyağı
Tuz

Yapılışı:

Pırasaları yıkayıp iki parmak kalınlığında kesin. Bir tencerede soğanı rendeleyip 1 çorba kaşığı zeytinyağında pembeleşinceye kadar kısık ateşte kavurun. Havuçların kabuklarını sıyırıp halka halka doğrayın. Kavrulmuş soğana ilâve edip biraz kavurun. Pırasaları tencereye koyup hafifçe karıştırarak kavurun. Şeker, tuz ve zeytinyağını katıp 1 su bardağı sıcak su ilâve edin. 10 dakika kadar pişirin. Pirinci ayıklayıp yıkadıktan sonra tencereye ilâve edin. 20 dakika kadar kısık ateşte pişirin. Soğuk olarak servis yapın.

Not: Arzu ederseniz 1 çorba kaşığı salça ilâve ederek de pişirebilirsiniz.