



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI PIRASA

Malzeme

- ½ su bardağı zeytinyağı
- 1 havuç
- 2 çorba kaşığı pirinç
- 1 soğan
- 1 limon
- 1 tatlı kaşığı toz şeker
- 1 su bardağı su
- Tuz

Hazırlanışı

Pırasaları ayıkladıktan sonra 2 parmak uzunluğunda Bol su altında yıkadıktan sonra süzülmesi için kevgirde bekletin.

Havucun kabuklarını kazıyıp halka halka dilimleyin. Soğanı yemeklik doğrayın.

Bir tencerede zeytinyağını kızdırdıktan sonra soğan ve havucu koyun. Bir kaç kez çevirip sote edin. Pırasaları ekleyip bir kaç kez daha çevirin. Yarım limon suyu ilave edip kapağını kapatın. Kapağını açmadan arada bir tencereyi silkeleyerek karıştırın.

Pırasalar diriliğini kaybedince tuzu, şekerini ve 1 bardak su koyup hafif ateşte pişirin. Pişmesine yakın pirinçleri katın. pirinçler uzayıp şişene kadar pişirmeye devam edin.

Piştikten sonra servis tabağına alıp soğumaya bırakın. Yanında limon suyu ile servis edin.

[ML® Zeytinyağlı Pırasa için tıklayın](#)