



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI PIRASA

Malzemeler

- 1 kg pırasa
- 1 baş kuru soğan
- 1-2 avuç pirinç
- 1 tatlı kaşığı domates salçası
- 1-2 havuç
- Tuz
- 1 tatlı kaşığı şeker
- 3-4 kaşık zeytinyağı
- 1 limon suyu

Pırasalar soyulup yıkandıktan sonra verevine ince doğranır. Soğanlar küçük küçük doğranıp zeytinyağında pembeleşene kadar kavurulur. Yine verevine ince doğranmış havuçlar yağda beraberce kavurulur. Salça ilave edilir, birkaç kez yağda çevirilir. Pırasalar tencereye konular, pirinci atılır, tuz ve şeker ilavesi de yapılarak kısık ateşte beraberce pişirilir. Ocaktan almadan 5 dakika önce limon suyu ilave edilir. Soğuk servis yapılır.