



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

ZEYTİNYAĞLI PIRASA

Malzemeler:

- 1 kilo pırasa
- 1 ay bardağı zeytinyağı
- 1 ay bardağı pirinç
- 2 adet havuç
- 1 adet soğan
- 1 yemek kaşığı toz şeker
- Yeteri kadar tuz
- 1 su bardağı sıcak su

Hazırlanışı:

Pırasaları yıkayıp ayıklayın. 2 santim uzunluğunda kesin. Havucu kazıyıp ince dilimleyin. Kıyılmış soğanı zeytinyağında kavurun. Havucu ekleyin. Kavrulunca pırasaları ve pirini de katıp karıştırın. Üzerine tuz ve toz şekerini serpin. 1 su bardağı sıcak su ekleyip pişmeye bırakın. Pırasalar yumuşayıp, pirinçler uzayınca ateşten alın. Tenceresinde soğutun. Servis tabağına alıp servise sunun.
