



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ZEYTİNYAĞLI PIRASA

Malzemesi:

- 1 kilo pırasa
- 1 su bardağı zeytinyağı veya ayçiçeği yağı (likit yağ)
- 2 orta boy havuç
- 2 büyük baş soğan
- 1 adet limon
- 2 çay kaşığı tuz
- yarım su bardağı su.

Pırasa, temizlenir ve yanlamasına ikiye bölünür. Uzunlamasına ince olarak kesilir. Bir tencereye konulur, üzerine çıkıncaya kadar su konarak, yarım saat haşlanır. Süzgeçten süzülür. Pıyaz kesilen soğan ve ince uzun kesilen havuç bir tencereye konulur, likit yağ (zeytinyağı veya ayçiçek yağı) da ilave edilerek, 3-4 dakika beyaz olarak kavrulur. İçerisine tuz, limon suyu, haşlanmış pırasalar konur, orta ateşte yarım saat pişirilir. Biraz dinlendirildikten sonra servis tabağına alınır. Arzu edilirse limon ile servis yapılır.