# ZEYTİNYAĞLI PIRASA

MALZEMESİ
1 kg. pırasa
2-3 havuç
1 çay bardağı pirinç
1 tatlı kaşığı şeker
tuz
imon

YAPILIŞI
Pırasaları ayıklayıp yıkayınız. 4-5 cm. uzunlukta boyuna kesiniz. Tencereye yağı, halkalara doğranmış havucu, pırasayı koyup, tencerenin kapağını kapatıp biraz börttürünüz. Sonra pirincini, tuzunu, şekerini, limon suyunu koyup, 1 bardak da su koyup ortadan daha az ısıda pirinçler uzaymcaya, pırasa ve havuçlar da yumuşayıncaya kadar pişiriniz. Ateşten alıp, soğutup servis yapınız.

© lezzetler.com tarif no:46492 • adı:ZEYTİNYAĞLI PIRASA • gönderen:tıfıl • indirme tarihi:23.04.2024 - 19:35