



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ZEYTİNYAĞLI PIRASA

Gerekli Malzemeler:

Pırasa (yarım kg)  
Soğan (2 adet)  
Havuç (2 adet)  
Pirinç (1 çay bardağı)  
Zeytinyağı (1 çay bardağı)  
Limon (yarım limon suyu)  
Toz şeker (1 tatlı kaşığı)  
Sıcak su (2 su bardağı)  
Tuz.

2 adet orta boy soğanı küp küp doğrayın. Tencereye 1 çay bardağı zeytinyağını koyun ve yanıtlamasına özen göstererek kızdırın. Kestiğiniz soğanları tencerede pembeleşinceye kadar kavurun.

Bu sırada yarım kg, saplarından ayrılıp, temizlenmiş pırasayı jülyen biçiminde doğrayın. Doğradığınız pırasaları tencereye koyun ve 1-2 dakika karıştırın.

2 adet havucu jülyen şeklinde kesin ve tencereye ilave edin. 1 çay bardağı pirinç, yarım limon suyunu, 1 tatlı kaşığı şekeri ve dilediğiniz miktarda tuzu da tencereye ekleyin.

2 su bardağı sıcak suyu tencereye dökün ve tencerenin kapağını kapatın. Orta ateşte 15 dakika pişirin.

---