



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI PIRASA

MALZEME

1,5 kg. pırasa
1 adet kuru soğan
1 adet orta boy havuç
1 kahve fincanı pirinç
1,5 su bardağı su
1 su bardağı dolusu sıvıyağ
1 tatlı kaşığı toz şeker
Yeterince tuz

YAPILIŞI

Pırasaların yeşil kısımlarını ve uçlarını kestikten sonra, üzerlerinden bir kat soyalım. Yarım parmak uzunluğunda verevine keselim.

Havucun kabuğunu soyup ince halkalar halinde doğradıktan sonra piyazlık kıydığımız kuru soğanlar ile birlikte sıvıyağda 2 -3 dakika kavuralım.

Pırasaları ilave edip 1-2 dakika da pırasalarla birlikte kavurduktan sonra yeterince suyu, tuzu ve toz şekerini ilave edip pişirmeye başlayalım.

Pırasaların pişmesine yakın, yıkadığımız pirinçleri ilave edip pırasalar yumuşayınca kadar pişirelim.

Pırasalar piştiği zaman, ocakta indirip ağzı kapalı olarak soğutup servis yapalım.

NOT: Arzuya göre limon suyu ilavesiyle yenebilir.