



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI PIRASA

Pırasanın körpe beyazlarından almalı ve beyaz kısımlarını ortalarından ikiye bölüp münasip boylarda doğramalıdır. Körpe yeşil kısımlarından cüz'î miktar dahi katılabilir.

Pırasaları iyice yıkadıktan sonra süzgeçte bırakmalıdır.

Öbür taraftan tencereye bu yemek için tahsis edilen zeytinyağının yarısını dökerek ateşe oturtmalı ve içine birkaç baş doğranmış soğanı koymalıdır. Soğanlar sararmaya kadar karıştırılmalıdır. Bunun üzerine, süzgeçteki kesilmiş pırasaları ve dörtte bir miktarda halka doğranmış havuçları, tencereye atmalıdır. Tuzunu serptikten ve pırasaların hizalarına kadar su doldurduktan sonra, kapağını kapayıp orta hararete ateşe (ocağa) oturtmalıdır.

Tamam pişme zamanı yaklaşmadan, tencereye bir miktar pirinç ve bir kaşık toz şeker (yahut iki üç parça kesme şeker) dahi atmalıdır. Ve sona doğru önceden ayrılmış yarı miktar çiğ zeytinyağını da tencereye dökerek indirmelidir.

Bu suretle, daha sıhhî ve iyi cins zeytinyağının nefis kokusu muhafaza edilmiş olur.

Not: Pırasa da, vücuda yarar ve kanı tasfiye eden yemeklerdendir. Havuçla birlikte, zeytinyağlısı âlâ olur.