



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ZEYTİNYAĞLI PIRASA

1 kilo pırasa  
2-3 adet havuç  
1 adet soğan  
1 bardak zeytinyağı  
1 avuç pirinç  
tuz

Pırasaları temizleyerek iki santim uzunluğunda doğrayınız. Tencereye bir bardak zeytinyağı koyarak, soğanları incecik çentip, verev havuç ilâvesiyle soğanlar sararıncaya kadar kavurunuz. Sonra, yıkanmış pırasaları ilâve ediniz. Pişmeye yakın, ayıklanıp, yıkanmış pirinçleri ilâve ediniz. Hafif ateşte 1/4 miktarında su kalıncaya kadar pişiriniz. Servis tabağına boşaltıp, soğuyunca servis yapınız. Üzerine limon sıkınız.

Not: Pırasalar çabuk dağılacığından kaşıkla karıştırılmadan, tencereyi silkerek karışmasını sağlayınız.