



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI PIRASA

Ergun Köknar

1 kg. pırasa
3 adet havuç
1 çay bardağı pirinç
1 çay bardağı zeytinyağı
1 baş soğan
1 tatlı kaşığı şeker
1 adet limon
Yeterince tuz

Pırasaları ayıklayıp, yıkayınız. Kart yeşil yapraklarını atınız. 4-5 santim boyunda doğrayınız. Verev keserseniz görünümü hoş olur. Soğanı halka halka doğrayınız. Havuçları kazıyıp yıkadıktan sonra verev (yassı daire) şeklinde dilimleyiniz. Tencereye zeytinyağını koyup, hafif ateşde pırasaları, havucu, soğanı çiğden koyup biraz öldürünüz. Sebzeler hafifçe yumuşayınca ayıklanmış pirinci, tuzu, şekerini, limon suyunu koyup karıştırınız. 1 su bardağı su ilave edip, tencerenin kapağını kapatıp, orta hararetili ateş üzerinde pişiriniz. Sebzeler yumuşayıp, pirinçler uzayınca kadar pişirmeye devam ediniz. Pişirirken sakın karıştırmayınız. Arada bir tencereyi silkmeniz yararlı olur. Ateşten alıp tencereyi boşaltmadan soğumaya bırakınız. Soğuyunca bir servis tabağına döküp, ikram ediniz.

Not: Zeytinyağlı pırasanın rengi beyaz olmalıdır. Bazıları domates veya domates salçası kullanır. Bu pırasanın rengini koyulaştırır. Lezzetine de fazla bir şey katmaz.