



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI PIRASA

Yarım kg pırasa
Yarım limon
1 tatlı kaşığı şeker
3 diş sarımsak
2 adet havuç
Yarım çay bardağı pirinç
3 yemek kaşığı zeytinyağı
1 çay kaşığı tuz

Pırasaları bir parmak kalınlığında doğrayın. Havuçları küp küp doğrayın. Zeytinyağını tavaya alıp önce havuçları, birkaç dakika sonra pırasaları koyup soteleyin. Dövülmüş sarımsağı da ilave ederek kavurmaya devam edin. Pırasaların rengi dönünce malzemenin üzerine 1 parmak geçecek kadar sıcak su ilave edip kaynatın. 5 dk sonra yıkanmış pirinci, tuzu ve şekerini tencereye alıp pirinç yumuşayınca kadar pişirin. Suyunu çektiği halde yemek yeterince pişmemişse bir miktar daha su ilave ederek pişirmeye devam edin. Servisten önce üzerine istediğiniz miktarda limon sıkın. İsteğe bağlı olarak sıcak ya da soğuk olarak servis edin.