



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

ZEYTİNYAĞLI PIRASA

500 gr pırasa
2 dal taze sarımsak
1 soğan
1 orta boy havuç
1 orta boy patates
1 çay bardağı zeytinyağı
1 çorba kaşığı domates salçası
1 tatlı kaşığı tuz
1 yemek kaşığı toz şeker
7-8 dal maydanoz
1 yeşilbiber
1 domates
Yarım limon

Soğanı kıyın. Patates ve havucu istediğiniz şekilde doğrayın. Zeytinyağının yarısını tencerede ısıtıp önce soğanı, sonra da sebzeleri kavurun. Birkaç kaşık sıcak suyla inceltmiş salça ile zar şeklinde doğranmış domatesi ilave edin. Tuzunu, şekerini, kalan zeytinyağını, yarım limonun suyunu ve üzerini geçecek kadar suyunu ekleyin. Pırasalar yumuşayınca tencerenin kapağını açmadan, oda sıcaklığında soğumaya bırakın. Servis tabağına boşaltıp, kıyılmış maydanozla süsleyerek sofraya getirin.