ZEYTİNYAĞLI PIRASA

2 Adet Pırasa
1 Adet Havuç
1/2 Su Bardağı Zeytinyağı
1 Adet Kuru Soğan
1/2 Adet Limon
İsteğe Bağlı Tuz
1 Tatlı Kaşığı Toz Şeker
2 Çorba Kaşığı Pirinç

Pırasaları temizleyelim. Yeşil kısımlarını atalım. Uzunlamasına verev olarak üç parmak eninde doğrayalım. Yemeklik doğradığımız soğanı, hafifçe pembeleşinceye kadar yağda kavuralım. Yarım parmak uzunluğunda kestiğimiz havuçları da üzerine ekleyip kavuralım. Son olarak pırasaları da ilave edip tüm malzemeleri birlikte kavuralım. Yemeğimize lezzetini verecek olan yıkanmış pirinç, 1 çay kaşığı şeker, su ve tuz katalım. Yarım limon sıkıp karıştıralım. Orta ateşte pişirelim.

© lezzetler.com tarif no:89202 • adı:Zeytinyağlı Pırasa • gönderen:seksenn • indirme tarihi:28.03.2024 - 13:55