



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI PIRASA

Canan Sumak

2 Adet Pırasa
1 Adet Soğan
İsteğe Bağlı Zeytinyağı
1 Adet Havuç
2 Çorba Kaşığı Pirinç
1/2 Adet Limon Suyu
1 Adet Şeker
1 Tatlı Kaşığı Zerdeçal

Soğanları, zeytinyağını ve havuçları bir tencereye alalım. Soğanlar ölene kadar zerdeçal ile kavuralım. Pırasaları ekleyip diriliğini kaybedene kadar kavuralım. Su, portakal suyu ve kesme şeker ekleyelim. Bir miktar pişince pirinçleri ekleyip pırasalar yumuşayana kadar pişirelim. Pişince limon ekleyelim. Soğutup servis edelim.