



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI PIRASA (SAMSUN)

Samsun Kùltür ve Turizm Mùdùrlùğù

Pirasa 1 Kg.
Kuru soğan 2 Orta boy
Sıvı yağ 2 Yemek kaşığı
Domates salçası 1/2 Yemek kaşığı
Pirinç 1 Su bardağı
Toz şeker 2 Tatlı kaşığı
Tuz

Kuru soğan doğranıp domates salçası ile sıvı yağda kavrulur. Doğranmış pirasalar eklenerek soldurulur. Su, tuz ve toz şeker konulur. Pırasanın pışmasına yakın pirinç ilave edilir. Su az ise su konulur. Pirinçler pıştığında ateşten alınır.

