



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI SUSUZ PIRASA

1 kg pırasa
3 adet soğan
4 adet havuç
2 yemek kaşığı pirinç
3 su bardağı kaynar su

Yemeklik doğradığınız soğanlar ile temizleyip yuvarlak doğradığınız havuçları tencereye koyun, soğanlar ölene kadar kavurun. Yarım parmak kalınlığında doğranmış pırasaları ekleyip 5-6 dk daha kavurun. Kaynar suyu ekleyip pişmesine yakın yıkanmış pirinçleri ilave edin. Pırasaların diriliği gidene kadar pişirin. Pişince limon suyunu ekleyin. Havuçları kek kalıbının tabanına yanyana gelecek şekilde dizin. Üzerine soğuyan pırasayı ekleyin, düz bir tabağa ters çevirip servis yapın.