



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütəvazi Lezzətlər® Azərəcə Yemək Tərifləri

Zeytunyağlı Pırasa

Zeytinyağlı Pırasa



1 kq. Pırasa
2 Ədəd yerkökü
1 Ədəd kiçik soğan
1 Qəhvə fincanı düyü
Yarım stəkan zeytunyağı
1 3ay qaşığı pambidor tamatı
2 Ədəd qənd
1,5 Çay qaşığı duz
Üzəri için:
7-8 Dəl qıyılmış cəfəri

- # Qazana zeytunyağı qoyulur, orta atəşdə qızınca üzərinə, incə qıyılmış soğan və halqa şəklində doğranmış yerkökü qatılır ləvazimatlar yumuşayana qədər bişirilir.
- # Üzərinə iki barmaq qalınlığında doğranmış pırasa əlavə edilir bir az daha qovrulur.
- # Tamat 1 stəkan suda əzilir, pırasalı qarışımın üzərinə tökülür, ardından yıxanmış suyu süzölmüş düyü əlavə edilir.
- # Qazanın qapağı örtölür, hardasa 10 dəqiqə bişirilir. Duz və şəkər əlavə edilir.
- # Örtölü olaraq 20 dəqiqə daha bişirilir, ocaqdan alınır, təxminən yarım saat qapağı örtölü olaraq gözlədilir.
- # Dinlənen zeytunyağlı pırasa xidmət qabına alınır, üzərinə qıyılmış cəfəri səpilir.

Not: Ertəsi gün istehlak ediləcək zeytunyağlı yeməklər, soyuducuda saxlanıldığında, zeytunyağında qatıləşma ola bilər, əslində zeytunyağının yaxşı keyfiyyətdə olduğunun göstəricisidir.