



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

TERBİYELİ PIRASA



1 kg. pırasa
200 gr. dana kuşbaşı
1 Adet küçük kuru soğan
5 Çorba kaşığı sıvıyağ
1 Şu bardağı sıcak su
1,5 Tatlı kaşığı tuz
Terbiyesi için;
1 Adet yumurta
Yarım çay bardağı limon suyu

- # Tencereye sıvıyağ, ince doğranmış kuru soğan ve kuşbaşı et konur, kapağı kapatılır. Kısık ateşte en az yarım saat pişirilir.
- # Bu arada pırasa temizlenir, yıkanır, 1 parmak kalınlığında doğranır.
- # Pişen etin üzerine hazırlanan pırasa eklenir, orta ateşte birkaç kez çevrilir.
- # Daha sonra 1 su bardağı sıcak su ilave edilir, pırasalar yumuşayana kadar pişirilir.
- # Limon suyu ve yumurta iyice çırpılır, içerisine yemeğin suyundan 1 - 2 kaşığ eklenir, karıştırılır.
- # Hazırlanan terbiye ateşteki yemeğe sicim gibi akıtılır, tuz atılır. Terbiye yemeğin her tarafına yayılacak şekilde karıştırılır, ateşten alınır.
- # Sıcak olarak sofraya getirilir.

Not: Terbiyeli pırasa, et kullanmadan zeytinyağlı olarak da hazırlanabilir.