



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

## Tərbiyəli Pırasa

Terbiyeli Pırasa



1 kq. pırasa  
200 qr. dana quşbaşı  
1 Ədəd kiçik quru soğan  
5 Şorba qaşığı duru yağ  
1 Su stəkani isti su  
1,5 Şirin qaşığı duz  
Tərbiyəsi Üçün;  
1 Ədəd yumurta  
Yarım çay stəkani limon suyu

- # Qazana duru yağ, incə doğranmış quru soğan və quşbaşı ət qoyular, qapağı bağlanılır. Batıq atəşdə ən az yarım saat bişirilər.
- # Bu vaxt pırasa təmizlənər, yuyunur, 1 barmaq qalınlığında doğranar.
- # Bişən ətın üzərinə hazırlanan pırasa əlavə olunur, orta atəşdə bir neçə dəfə çevrilər.
- # Daha sonra 1 su stəkani isti su əlavə edilər, pırasalar yumşalana qədər bişirilər.
- # Limon suyu və yumurta yaxşıca çırpılar, içərisinə yeməyin sunundan 1 - 2 qaşığı əlavə olunur, qarışdırılır.
- # Hazırlanan tərbiyə atəşdəki yeməyə kəndir kimi axıdılar, duz atılır. Tərbiyə yeməyin hər tərəfinə yayılacaq şəkildə qarışdırılır, atəşdən alınar.
- # İsti olaraq süfrəyə gətirilər.

**Not:** Tərbiyəli pırasa, ət istifadə etmədən zeytunyağlı olaraq da hazırlana bilər.