



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

ZEYTİNYAĞLI PIRASA



1 Kg. pırasa
2 Adet iri havuç
1 Adet küçük kuru soğan
1 Kahve fincanı pirinç
Yarım su bardağı zeytinyağı
1 Tatlı kaşığı domates salçası
2 Adet kesme şeker
1,5 Tatlı kaşığı tuz
Üzeri için;
7 - 8 Dal kıyılmış maydanoz

- # Tencereye zeytinyağı konur, orta ateşte kızınca üzerine, ince kıyılmış soğan ve halka şeklinde doğranmış havuç katılır, malzemeler yumuşayana kadar kavrulur.
- # Üzerine 2 parmak kalınlığında doğranmış pırasa ilave edilir bir süre daha kavrulur.
- # Salça 1 su bardağı suda ezilir, pırasalı karışımın üzerine dökülür, ardından yıkanmış suyu süzölmüş pirinç eklenir.
- # Tencenin kapağı kapatılır, yaklaşık 10 dakika pişirilir. Tuz ve şeker eklenir.
- # Kapalı olarak 20 dakika daha pişirilir, ocaktan alınır, yaklaşık yarım saat kapağı açılmadan bekletilir.
- # Dinlenen zeytinyağlı pırasa ılık olarak servis tabağına konur, üzerine kıyılmış maydanoz serpilir.

Not: Ertesi günü tüketilecek olan zeytinyağlı yemekler, buzdolabında saklandığında, zeytinyağında katılaşma olabilir. aslında bu zeytinyağının iyi kalitede olduğunun göstergesidir.