



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

KIYMALI PIRASA



- 1 Kg. orta kalınlıkta pırasa
- 200 gr. yemeklik kıyma
- 1 İri kuru soğan
- 1 Adet domates
- 1 Çorba kaşığı salça
- 1 Kahve fincanına yakın sıvı yağ
- 2 Çorba kaşığı pirinç
- 1,5 tatlı kaşığı tuz
- 1 Adet iri havuç

- # Soğan yemeklik doğranır, sıvıyağda bir kaç kez çevrildikten sonra kıyma eklenir. Kıymanın topaklaşmaması için bir süre devamlı karıştırılır.
- # Tencerenin kapağı kapatılır, kıymanın suyunu salıp çekmesi beklenir, salça konur.
- # Kıyma pişince temizlenmiş, halka şeklinde doğranmış havuç ve 2 su bardağı sıcak su eklenir, hemen arkasından pirinç konur.
- # Havuç biraz pişince 3 cm kalınlığında doğranmış pırasa tencereye konur.
- # Pırasa biraz pişince domates rendesi eklenir.
- # Orta ateşte 40 – 45 dakika pişirilir.
- # Sıcak olarak servis yapılır.

Not: Limon suyu zeytinyağlı ya da kıymalı olsun pırasanın vazgeçilmez süsüdür.