



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

LUKANKALI PIRASA



Yarım kg pırasa
Yarım kangal sucuk
2 adet domates
1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber
Yarım tatlı kaşığı tuz
1 çay bardağı sıvıyağ

- # Pırasalar yeşil ve beyaz kısımları birlikte ince ince kıyılır.
- # Tencereye sıvı yağ konur, orta ateşe yerleştirilir, ısınınca pırasalar atılır. Tatlı toz biber ve tuz eklenir, küçülene kadar kavrulur.
- # Üzerine küp küp doğranmış domatesler ilave edilir.
- \$ Domatesler sulanınca çeyrek dilim şeklinde doğranmış sucuklar ilave edilir, kapak kapatılır, 5-6 dakika pişirilir.
- # Sıcak olarak sofraya getirilir.

Not: Bu tarif Bulgaristan'a özgüdür. Lukanka, yöresel ağızda sucuk anlamına gelir.