



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.