ZEYTİNYAĞLI PIRASA

Malzemeler ; 4 kişi için

5 orta boy Pırasa

1 su bardağından az Zeytinyağ

½ kahve fincanı Pirinç

2 adet küçük Havuç

1 adet Kuru Soğan

½ adet Limon

2 adet Domates

1 çay kaşığı Toz Şeker

Tuz

Yapılışı:

Pırasalar temizlenir. Yeşil kısımları atılır. Uzunlamasına baklama dilimleri gibi üç parmak eninde doğranır. Su içersine atılır.

Halkalar halinde ince ince doğranmış soğan, yağ içinde hafifçe pembeleşinceye kadar kavrulur. Yarım parmak uzunluğunda kesilmiş havuçlar, varsa iki adet ince doğranmış domatesle kavrulur.

Pırasalar bu malzemenin üzerine eklenir. 15-20 dakika kapatılarak kavrulur.

Kapağı açılır. Birbuçuk bardak Su, yıkanmış pirinç, 1 çay kaşığı şeker, tuz katılır. Yarım limon sıkılır ve karıştırılır. Orta ateşte pişirilir.

Soğuduktan sonra servis tabaklarına alınır.

Afiyet olsun......