Zeytinyağlı Pırasa

Süre: 60 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 45 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4-6 kişilik

Malzemeler:

- 5-6 dal pırasa (temizlenmiş, 2-3 cm doğranmış)
- 1 adet soğan (yemeklik doğranmış)
- 1 adet havuç (halka doğranmış)
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı pirinç
- 1 yemek kaşığı limon suyu
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı şeker (opsiyonel)
- 1,5 su bardağı sıcak su

Servis Önerisi:

Ilık ya da soğuk servis edin. Yanına yoğurt ve limon dilimi çok yakışır.

Yapılışı:

1. Ön hazırlık:

- Pırasayı iyice yıkayın ve doğrayın. Havuç ve soğanı hazırlayın.

2. Soğanı kavurma:

- Tencerede zeytinyağını ısıtın, soğanı 2-3 dakika çevirin.

3. Pişirme:

- Pırasa ve havucu ekleyin, 2-3 dakika birlikte çevirin.
- Pirinç, tuz ve (varsa) şekeri ekleyin.
- Sıcak suyu ekleyip kapağı kapatın, kısık ateşte 35-40 dakika pişirin.

4. Son dokunuş:

- Ocaktan almadan limon suyunu ekleyin, 2 dakika dinlendirin.

Kiraz'ın Mutfağı

>> **İpucu:** Pırasa çok yumuşadıysa tencereyi sallayarak karıştırın; kaşıkla fazla ezmeyin.

Kiraz'ın Mutfağı