

Pirasa

Malzemeler

- * 750gr pirasa
- 2 orta boy havuc
- 2 orta boy havuc
- 1 tatli kasigi salca
- 1 cay kasigi kirmizi toz biber
- 1 tatli kasigi tuz
- * 3-4 corba kasigi sivi yag
- 1.5 su bardagi sicak su

Yapilisi

Ilk olarak pirasalarimizi 5-6 mm kalinliginda dograyalim ve suda 5 dk bekletelim.

Havuclarımızin disini kaziyalim ve 2-3 mm kalinliginda dograyalim ve onuda kararmamasi icin biraz su dolu bir kabin icine alalim.

Tencereye yagi ilave edin. Havuclari sudan suzup 2-3 dk kadar yagda orta hararetli ateste kavurun.

Daha sonra pirasalarin da suyunu suzup tencereye ilave edin. Ve hemen arkasindan salca ve kirmizi toz biberini de ilave edin. Bu sekilde kisik ateste suyunu salip cekinceye kadar kavurun.

Bu arada pirincleri ayiklayin ve yıkayıp suyunu suzun.

Pirasalar saldigi suyu cekince pirincini, tuzunu ve sicak suyunu ilave edin ve yemek suyunu cekinceye kadar kisik ateste pisirin(eger suyunu cektiginde havuclar daha diri ise 1 cay bardagi daha sicak su ilave edip pisirin.)

Limon esliginde sicak olarak servis yapabilirsiniz.

AFIYET OLSUN