

Zeytinyagli Pirasa

Malzemeler

1 kg. pirasa
1 tane sogan
2 adet havuc
1 kahve fincani pirinc
3 yemek kasigi zeytinyagi
1 tatli kasigi salca
1 su bardagi ilik su
1 adet limon
tuz

Yapilisi

Oncelikle pirasa ve havuclari guzelce yikadiktan sonra yemeklik olarak dogranir. kup seklinde dogranmis sogan ve havuc, zeytinyag da 10 dakika kadar cevrilir. 1 tatli kasigi salca eklenerek salca iyice eriyene kadar karistirilir. Pirasalar da tencereye koyularak karistirilir, uzerine 1 su bardagi ilik su, tuz ve yikanmis olan pirinc ilave edilerek kisik ateste 40 dakika kadar pisirilir. tabaklara koyduktan sonra limon suyu da gezdirilerek servise sunulur.ellerimize saglik