

Zeytinyagli Portakalli Pirasa

Malzemeler

1 kilo pirasa
2 adet portakal
5-6 tane havuc
4 tane kesme seker
1 kasik domates salcasi
yarim cay bardagi pirinc

Yapilisi

Ilk olarak pirasalari ve havuclari temizce yıkayıp yemeklik dogruyoruz.Ocaga tavayi aliyoruz. yag ve salcayi ekleyip kavuruyoruz. Icine pirasa ve havuclari atip 2-3 dakika kadar pisirin .Ardindan sikmis oldugumuz portakal suyunu icine ilave ediyoruz. 1 su bardagi suyu ve pirincleri koyup pisirmeye birakiyoruz. Pistikten sonra servis tabagina aliyoruz ve ellerimize saglik