# Zeytinyağlı pırasa

**6 kişilik**

## Malzemeler

| | |
|---|---|
| **1 kg** | Pırasa<br>13¼ su bardağı |
| **137 g** | Zeytinyağı<br>¾ su bardağı |
| **61 g** | Havuç<br>1 adet |
| **240 g** | Su<br>1¼ su bardağı |
| **2,5 g** | Tuz<br>½ çay kaşığı |
| **24 g** | Limon suyu<br>½ adet |
| **20 g** | Pirinç |

## Alerjen

Alerjen bilgisi henüz tamam değil. Malzemeden hesaplanır. Mutfaktaki bulaşmayı göstermez.

## Yapılışı

1. Pırasanın dış katını soyun. Yeşil kısımlarıyla birlikte 4 cm genişliğinde verev kesin, yıkayıp süzün.
2. Zeytinyağını tencereye koyun, havuçları atıp 2 dakika kavurun.
   **2 dk**
3. Pırasaları ekleyin, rengi dönene kadar 2-3 dakika kavurun.
   **2 dk**
4. Kapağı kapatın. Kısık ateşte 7-8 dakika boyunca, ara sıra çevirerek pişirin; pırasalar kendi suyunu çekmeli, parçalar ezilmemeli.
   **7 dk**
5. Limon suyunu, tuzu ve suyu katın, 25 dakika kısık ateşte pişirin.
   **25 dk**
6. Önceden 30 dakika suda tutulmuş pirinci katın, daha 10-15 dakika pişirin. Ocaktan alın, kapak kapalı soğumaya bırakıp sunun.
   **10 dk**

Son hâli: 1 Kasım 2026
Sivas İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü sitesi, Asırlık Tariflerle Türk Mutfağı (PDF; kitapta yazar, yayıncı ve yıl yok)
tatname.com/tr/tarif/zeytinyagli-pirasa-sivas-asirlik