

Ayvalıklı Erikli Zeytinyağlı Pirasa

Toplam 54 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 29 dk

4 kişilik

Kolay

~128 kcal

Açılış 4/10

Ayvalıklı erikli zeytinyağlı pirasayı ekşi erikle buluşturarak Ege zeytinyağlı ları ferah ve meyvemsi bir yön kazandırır.

Malzemeler

- 5 dal Pirasa
- 8 adet Kuru erik
- 3 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 adet Havuç
- 0.5 su bardağı Su
- 1 yemek kaşığı Pirinç
- 1 yemek kaşığı Limon suyu
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

1. Pirasaları yerev doğrayın eriği ve havucu hazırlayın.
2. Havucu zeytinyağında 4 dakika çevirin.
3. Pirasaları pirinci ekleyip 3 dakika kavurun.
4. Erik, sızma ve tuzu tencereye katıp kapağı kapatın.
5. Yemeği 22 dakika pişirin, pirasaları ezilmesin.
6. Limon suyunu ocaktan sonra ekleyip 10 dakika dinlendirin.

PÜF NOKTASI

Eriği son bölümde eklemek dağılmadan hafif diri kalmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Pirasayı 11°C da serin verin, üstüne zeytinyağı gezdirin.