

UYGULAMA FAALİYETİ

➤ Zeytinyağlı pırasa pişiriniz

- 1 kilogram pırasa
- 2 adet havuç
- 1 kahve fincanı pirinç
- 1 çay kaşığı toz şeker
- Tuz
- Limon

İşlem Basamakları	Öneriler
➤ Araçları hazırlayınız.	➤ Sanitasyon ve hijyen kurallarına uyunuz. ➤ Planlı çalışınız. ➤ Yemeğe uygun tencereyi tezgâha getiriniz. ➤ Tava, tabak, doğrama tahtası, tahta kaşık, bıçak, rende ve süzgeci tezgâha getiriniz. ➤ Ocağı tencerenin büyüklüğüne uygun seçiniz.
➤ Gereçleri hazırlayınız.	➤ Sebzeleri tezgâha hazırlayınız. ➤ Sebzelerin ön hazırlıklarını yapınız. ➤ Pırasaları 3-4 cm boyunda verev, havuçları vichy doğrayınız. ➤ Soğanları brunaise doğrayınız ➤ Gereçleri ayrı kaplar içerisinde tezgâha getiriniz. ➤ Sebzeleri hazırlarken ekonomik olunuz.
➤ Yemeği pişiriniz: ➤ Yağla soğanı kavurunuz. ➤ Havuçları ve pırasayı ekleyiniz. ➤ Tencereyi sallayıp alt üst ederek sebzeleri kavurunuz. ➤ Tuz, 2 su bardağı sıcak su, şeker ve 1/2 limonun suyu ilave edip pişirmeye devam ediniz.	➤ Önce soğanı sonra havuçları ve pırasayı kavurunuz. ➤ Pırasaların dağılmaması için kaşık kullanmadan tencereyi sarsarak alt üst ediniz. ➤ Pişirme esnasında sıcak su kullanınız.

➤ Kısık ateşte sebzeler yumuşayıncaya kadar pişiriniz ➤ Ateşten alınca dinlendiriniz. ➤ Üzerine kıyılmış maydanoz serpiniz.	
➤ Yemeği dinlendiriniz/soğutunuz.	➤ Yemeği kapağı kapalı olarak dinlendiriniz/ soğutunuz.
➤ Yemeği servise hazırlayınız.	➤ Kıyılmış maydanozla veya maydanoz dallarıyla süsleyiniz. ➤ Süslemede limon dilimleri de kullanabilirsiniz.