BEŞAMEL SALÇALI PIRASA

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):
1+1/2 kilo pırasa,
1 kahve fincanı sadeyağ,
1 kahve fincanı un,
1 kahve fincanı rendelenmiş kaşer peyniri,
1/2 bardak krema,
1 çimdik cevz-i bevva,
yeteri kadar tuz ve karabiber,
150 gram yağlı kıyma (kıyılmış jambon veya salam olursa daha lezzetli olur),
2 bardak süt.

Yapımı: Pırasanın dış yapraklarını çıkartıktan sonra yeşil bölümün uç tarafından birazını kesip atmalı. Sonra bunu bol akar suda iyice yıkayıp ortadan ikiye bölmeli ve kaynar tuzlu suya atıp diriliğini kaybedinceye kadar haşlamalı. Pırasa yarı yarıya pişince suyunu süzüp yağa bulanmış bir pyrex kayık tabağa aktarmalı. Tuzunu ve biberini serpmeli. Üstüne çırpılmış kremayı gezdirerek döktükten sonra kabı fırına sürmeli.
Bu işler olurken kalan sadeyağ, un ve süt ve tuzdan yararlanarak bir beşamel salçası pişirmeli. Kabı ateşten indirirken cevz-i bevvayla rendelenmiş kaşar peynirinin yarısını katıp iyice karıştırmalı ve salçayı bir kenara bırakmalı. Kıymayı bir kaba koyup kuvvetli ateşte karıştırarak iki - üç dakika kadar kavurmalı. Kremalı pırasayı kızgın fırında beş dakika tuttuktan sonra çıkarmalı. Hazırlanmış olan beşamel salçasıyla üstünü örttükten sonra kavrulmuş kıymayı serpiştirmeli, kalan kaşer peynirini de serperek üstüne döktükten sonra pyrex kabı tekrar fırına sürüp pırasayı iyice pişirmeli. Sonra kabı olduğu gibi sofraya çıkarıp servis yapmalı.

© lezzetler.com tarif no:13131 • adı:BEŞAMEL SALÇALI PIRASA • gönderen:rıza • indirme tarihi:24.04.2024 - 23:24