



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA PIRASA MÜCVERİ

4 adet pırasa
3 adet yumurta
1 su bardağı un
1 su bardağı galeta unu
Tuz
Karabiber
1 çorba kaşığı sıvıyağ

Pırasaları temizleyip yıkayın. İri parçalar halinde kesip kaynar suda yumuşayana kadar haşlayın. Haşlanmış pırasaların suyunu süzüp fazla suyunu iyice sıkıp akıtın. Doğrama tahtası üzerinde bıçakla incecik kıyın. Kıyılmış pırasaları derin bir kaseye alın.Yumurtaları kırıp çırpın.. Un, tuz, karabiber ve galeta ununu ilave edip karıştırın. Fırın kabını yağlayıp karışımı boşaltın. Kızarıncaya kadar 180 derecede pişirin. Sıcak veya soğuk olarak servis yapın.