



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA PIRASA

2000 gram pırasa
300 gram kıyma
100 gram soğan (1 büyük)
100 gram sadeyağı ya da margarin (5 çorba kaşığı)
2 bardak et suyu
50 gram rende kaşar (2 kahve fincanı)
1/2 çorba kaşığı tuzsuz domates salçası
250 gram süt (1 bardak)
4 yumurta
Tuz
Karabiber

1 2000 gram pırasanın çok yeşil olan kısımlarıyla püsküllü olan baş taraflarını kesip attıktan sonra, üstlerindeki iki sıra kabuklarını soymalı, ve bunları en çok bir santim genişliğinde halkalara keserek yıkamalı, iyice süzmeli ve bir tarafa bırakmalıdır.

2 Bundan sonra, bir tencereye; 5 silme çorba kaşığı sadeyağı ya da margarin ile, küçük doğranmış 1 büyük baş soğan koyarak, soğanlar pembemsi bir renk alıncaya kadar kavurmalı, sonra bunlara; 300 gram kıyma koyarak kıymalar sularını salıp da tekrar çekinceye kadar kavurmakta devam etmeli, sonra bu soğanlı kıymalara; ince doğranmış olduğumuz pırasalara, yarım çorba kaşığı tuz ve iki kahve kaşığı da karabiber katmalı ve pırasaları, kıymalarla orta kuvvetteki ateşte arada bir karıştırmak suretiyle 20 - 25 dakika pişirmelidir.

3 Sonra bu kıymalı pırasaları, iki - iki buçuk parmak genişliğinden fazla olmak üzere bir tepsiye döşemeli, üstlerine de, içine bir çeyrek kahve fincanı tuzsuz domates salçası karıştırılmış iki bardak et suyu kattıktan sonra tepsinin kapağını kapatmalı ve pırasalar pişip tepsideki suyu da iyice çekerek ancak yağla kalmış bir hale gelinceye kadar, küçük ateşte pişirmeli ve ateşten alınarak ılınması için bir tarafa ayırmalıdır.

4 ılınca; pırasaların üstlerine, iki kahve fincanı rende kaşar peyniri düzgün bir şekilde serptikten sonra, bir kâseye; 4 adet bütün yumurta kırarak, tel ya da çatalla iki dakika kadar dövmeli, sonra bunlara; soğuk bir halde bir bardak süt katarak tekrar iyice bir karıştırdıktan sonra, bu yumurtalı sütü tepsideki pırasalara katmalı, sonra da tepsiyi, orta kuvvetteki fırına sürerek, pırasaları yakmadan 40 - 50 dakika arasında pişirmeli ve dört köşe parçalara kesmeli ve servis yapmalıdır.