



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA PIRASA

MALZEMELER

1,5 kg pırasa
250 gr kıyma
1 orta boy soğan
1-2 yemek kaşığı yağ
1 yemek kaşığı domates salçası (1-2 adet domates olabilir)
Tuz
Üzeri için;
2 adet yumurta
1 büyük bardak süt

YAPILIŞI

Pırasaları birkaç kat soyup, kök kısmıyla yeşil yapraklarını kesin; bir parmak eninde doğrayın. İnce doğradığınız soğanı yağla beraber 2-3 dk börttürün. Kıymayı katıp 5 dk kavurun. Domates salçasıyla pırasaları ve yeterli tuz katıp arada karıştırarak 20-25 dk pişirin. Biraz sıcak su ekleyin ve suyunu çekene dek pişirin. Pırasayı, bir fırın kabına bosalın ve üzerine çırpılmış yumurtayı dökün. Rendelenmiş kasarpeyniri serpiyerek fırında kızartın