



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA PIRASA

MALZEMELER

1 Kg Pırasa
2 Adet Soğan
300 gr Kıyma
1.5 Çorba Kaşığı Margarin
4 Adet Yumurta
1/2 Su Bardağı Süt
2 Su Bardağı Rendelenmiş Kaşar Peyniri
1 Tatlı Kaşığı Biber Salçası

YAPILIŞI

Pırasa ve soğanları ince kıyın. Bir tencerede margarin eritip soğanları pembeleşinceye kadar kavurun. Kıymayı da ilave ederek tekrar kavurun.

Salça, tuz ve karabiber ekleyip karıştırın. Pırasayı ilave edin. Kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirin.

Ayrı bir kapta süt, yumurta ve tuzu çırpın. Yağlanmış fırın tepsisine pişirdiğiniz pırasayı yayın.

Üzerine süt, yumurta karışımını dökün. Son olarak kaşar peyniri rendesini ekleyip 200 dereceye ayarlanmış fırında 20 dakika pişirin.