



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA YUMURTALI PIRASA

6 Pırasa
3 Domates
4 Yumurta
2 çorba kaşığı sadeyağ
Yarım demet kıyılmış maydanoz
250 gr. kıyma
1 Ufak soğan
Tuz

Pırasanın yeşil yapraklarını ufak ufak kıyın. Diğer tarafta soğanı ince olarak doğrayıp yağda öldürdükten sonra buna kıymayı ekleyerek ikisini de birlikte kavurun. Kavurduğunuz kıymayla soğana ufak ufak doğradığınız pırasanın yeşil yapraklarını da katıp, bunları yayvanca bir tepsiye yaydırarak koyun. Öte yandan yumurtalarla birlikte tuzu karışımın üzerine yayın. Sonra da orta ısıllı fırında yumurtalar pişinceye kadar tutun. Fırından çıkarınca, üzerini domates dilimleriyle süsleyerek servis yapın.