



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA YUMURTALI PIRASA

1,5 kg pırasa
2 çorba kaşığı margarin
1 soğan (küçük)
250 gr kıyma
tuz

Çoğu zaman pırasanın beyaz kısımları yemekte kullanılır da yeşil yaprakları atılır. Bu yemekte pırasanın yeşil yapraklarından yararlanılır. Soğan incecik doğranıp yağda öldürüldükten sonra kıyma ilâve edilerek kavrulur. Sonra ufak ufak kıyılmış yeşil pırasa yaprakları ilâve edilir. Bunlar yayvan bir tepsiye dökülerek, ayrı bir kaptaki hafifçe çırpılmış yumurtalar ve tuz üzerine yayılır. Orta ısıda bir fırında yumurtalar pişene kadar tutulur. Üzeri domates dilimleriyle süslenerek sıcak sıcak servis yapılır.