



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUŞANEDE TEREYAĞLI PIRASA

3500 gram pırasa ya da 1000 gram pırasa beyazı
100 gram tereyağı, ya da margarin (5 çorba kaşığı)
100 gram soğan (1 büyük)
200 gram koyun eti
1,5 bardak et, ya da tavuk suyu Tuz
1 adet yağ kâğıdı

1 Bir kuşaneye; 2 silme çorba kaşığı tereyağı ya da margarin, küçük kesilmiş, 1 büyük baş soğan ile, kuşbaşı kesilmiş 200 gram koyun veti koyarak, et suyunu salıp da tekrar çekinceye kadar arada bir karıştırmak suretiyle aşağı yukarı 20 - 25 dakika kavurmalı, sonra kavrulmuş bu soğanlı ete yarım bardak su ile 1 tatlı kaşığı da tuz katarak, küçük ateşte etleri 45 dakika kadar az pişirmeli ve ateşten alarak bir tarafa bırakmalıdır.

2 Etler pişmekte iken, diğer taraftan da 3500 gram pırasanın püsküllü baş taraflarını kestikten sonra üst iki kabuğunu soymalı, sonra bunları imkân oranında beyaz taraflarından olmak üzere birer parmak uzunluğunda parçalara keserek, içinde su olan bir kaba atmak suretiyle bütün pırasaları böylece küçük doğramalıdır. (Pırasaları, lezzetli olabilmeleri için, bunların beyaz taraflarını almak gerekir, yeşilimsi olan taraflarıyla ayrıca zeytinyağlı pırasa pişirmelidir).

3 Sonra bir tencereye; yarım bardak et, ya da tavuk suyu, 3 silme çorba kaşığı tereyağı ya da margarin ile, küçük keserek su içine atmış olduğumuz aşağı yukarı 1000 - 1100 gram gelmekte olan pırasa beyazlarını iyice süzölmüş olarak koymalı, tencerenin kapağı kapatılmış olarak ve aynı zamanda tencereyi ikide bir silmek suretiyle, kuvvetlice ateşte pırasaları 20 dakika kadar buğulamalı, sonra da ateşten alarak hafifçe ılınmaya bırakmalıdır.

4 Sonra, kuşbaşı etleri kuşanenin ortasına yayarcasına yerleştirdikten sonra, üstlerine de, yanyana ve üstüste olmak üzere, buğulamış olduğumuz pırasaları istiflemeli, sonra da bunlara; pırasaları buğulamış olduğumuz tereyağlı su ile geri kalan yarım bardak et ya da tavuk suyunu da ilâve ederek, üstlerine, ıslatılmış ve buruşturulmuş bir de yağ kâğıdı örtmeli, sonra da tencerenin kapağını kapatarak, pırasaları iyice yumuşak bir hal alıncaya kadar, ortadan az kuvvetteki ateşte aşağı yukarı bir, bir çeyrek saat pişirmeli ve tencereyi ateşten çekerek üstüne bir tabak kapatmalı ve tencereyi altüst etmek suretiyle pırasaları tabağa almalı ve hemen servis yapmalıdır. (Kuşanedeki su çok azalmış olmasına rağmen pırasalar pişmemişse, bir miktar daha sıcak su katmalıdır.)