



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ PIRASA BÖREĞİ

6 adet pırasa
2 dilim ıslatılmış ekmek içi
2 yumurta
400 gr rendelenmiş taze kaşar
2 adet orta boy patates
1 adet orta boy havuç
Tuz

Pırasaları ayıklayın ve ince halkalar halinde doğrayın. Patatesi ve havucu soyun. Tüm sebzeleri ayrı ayrı diri kalacak şekilde tuzlu suda haşlayın. Pırasaların suyunu iyice süzdürün. Bu arada havuç ve patatesleri rendeleyin ve derince bir kaba alın. Pırasaları ekleyin, ekmek içi ve yumurtayla iyice yoğurun. Pişireceğiniz kabı bir miktar sıvı yağ ile yağlayın ve önceden ısıtılmış 170 derecedeki fırına koyun. Yaklaşık 20 dakika pişirdikten sonra üzerine rendelenmiş kaşar peyniri yayıp yeniden fırına verin. Üzeri iyice kızarıncaya fırından alın.