



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PIRASA ÇULLAMASI

100 gr margarin
1 kg. pırasa
1 adet soğan
300 gr. kıyma
1 yemek kaşığı domates salçası
1 tutam karabiber
1 tutam tuz
4 yemek kaşığı un
2 adet yumurta
Tuz
5 adet domates
5 dal maydonoz

Pırasalar 4-5 cm. uzunluğunda doğranır. Tuzlu kaynar suya atılarak dağılmayacak dirilikte haşlanır, süzgece alınır, suları süzülür.

Çukur bir kapta yumurtalar çırpılır. Geniş bir kapta un ve tuz karıştırılır. Pırasalar önce una sonra yumurtaya bulanarak kızgın sana margarinde her iki tarafı da altın rengi olacak şekilde kızartılır, fazla yağlarının süzülmesi için kağıt havlu üzerine alınır, geniş bir tencereye dizilir.

Yemeklik doğranmış soğan ve margarin bir tencereye alınır ve kavrulur. Kıyma da eklenip suyunu bırakıp çekinceye kadar kavrulur. Salça, tuz ve karabiber eklenip, pırasanın haşlama suyundan 1 kepçe kadar eklenir ve 5 dakika kadar kaynatılır.

Hazırlanan kıymalı sos pırasaların üzerine yayılır. Gerekirse biraz daha su eklenip, ocakta 10 dakika kadar pişirilir. Domates ve maydonozla süslenip servis edilir.

