



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PIRASA ÇULLAMASI

1 kilo pırasa (yeşil kısımları hariç)
2 adet yumurta
3 çorba kaşığı un
1 adet iri kuru soğan
400 gram kıyma
1 çorba kaşığı salça
tuz
karabiber
kızartmak için yağ

Pırasaların yaprak kısımları dışında kalan bölümlerini 4 parmak eninde parçalara ayırın. Pırasaları hafifçe haşlayın. Yumurtaları çırpın. Pırasaları tencereden çıkarın. Una tuz ilave edin.

Pırasaları önce una, sonra yumurtaya bulayın. Kızgın sıvı yağda iki yüzünü de kızartın. Kızarttığınız bütün pırasaları yayvan bir tencereye alın. Yan yana dizin.

Soğanı çentip, pembeleşene dek kavurun. Kıymayı ve salçayı ilave edin. Birkaç dakika daha kavurduktan sonra tuzunu, biberini ayarlayın. Pırasayı haşladığınız suyu da ilave ederek 5 dakika daha kaynatın. Hazırladığınız bu kıymalı soğanlı sosu, pırasa çullamasının üzerine gezdirin. Gerekirse biraz daha su ilave edin. 10 dakika daha pişirin. Pırasaları bozmadan tencereden alın.
