



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PIRASA GRATEN

1 kg pırasa
2 soğan
150 gr kıyma
2 çorba kaşığı margarin
1 kaşık domates salçası
1 kahve fincanı un
1 su bardağı süt
1 tatlı kaşık sıvıyağ
2 kahve fincanı rendelenmiş kaşar peyniri
Tuz
Karabiber

Soğanları soyup ince ince doğrayın. 1 çorba kaşığı margarini tavada eritip soğanları pembeleştirin. Kıymayı ekleyin, 1 tutam tuz ve karabiberi ilave edip kavurun. Salçayı 1 kaşık suyla karıştırıp kıymaya ekleyin. 1-2 dakika daha kavurup ateşten alın.

Pırasayı temizleyip 2 santim kalınlığında dilimleyin. Teflon tavada hafif kavurun. Fırın kalıbını yağlayıp pırasaları kalıba alın. Tuz serpin, üzerine kıymalı karışımı yayın.

Kalan margarini tavada eritin. Unu ekleyip pembeleşinceye kadar kavurun. Sütü azar azar ilave ederek ve sürekli karıştırarak beşamel sosu hazırlayın. Kıymalı harcın üzerine beşamel sosla kaplayın ve kaşar peynirini serpin. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

