



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PIRASA KÖFTESİ

1 kilo pırasa
2 adet yumurta
3 kasık un
2 adet kurusogan
1 kasık salca
200 gr kıyma
Tuz
Karabiber

Pırasalar yıkanıp ortadan bölünüp incecik doğranır. Bir tencereye az su tuz pırasalar konup haşlanır. Haslanmış pırasalar sıkılıp bir kaba alınıp içine yumurta, un, tuz rendelenmiş 1 soğan konup mücver kıvamına getirilip mücver gibi yağda iki taraflı kızartılır. Kağıt üzerine alınıp yağı süzdürülür. Diğer tarafta küçük doğranmış 1 soğanla kıyma kavrulup içine salça biber koyup karnıyarık içi gibi iç hazırlayın. Pırasa mücverlerini borcama dizip üzerine kıyma harcını yayın. Yarım bardak su ilave edip fırında 20-25 dk pişirin.

Not: isterseniz üzerine kaşar rendesi koyup 3-4 dk daha fırında pişirebilirsiniz.