



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PIRASA OGRETEN

1 kg, pırasa
250 gr. kıyma
2 adet soğan
50 gr. tereyağı veya margarin
50 gr. un, (1,5 kaşık)
1 su bardağı süt
1 kaşık domates salçası
2 kaşık yağ
50 gr. kaşar peyniri
Tuz
Biber

Pırasa musakkası gibi pırasaları pişiriniz.
Suyunun fazlasını buharlaştırınız.
50 gr. yağ, (1 kaşık), 50 gr. un (1,5 kaşık) ve bardak süttten beşamel salçası hazırlayınız.
Pırasayı servis tabağına veya pyreks cam boşaltıp üzerini düzeltiniz.
Beşamel salçasını pırasaların üzerine döküp yayınız.
Üzerine rendelenmiş kaşar peyniri serpiniz.
Üzerine 1 kaşık erimiş yağ gezdiriniz.
Yemeğe 20 dakika kala fırında üzerini kızartınız.
Olduğu gibi sofraya alıp servis yapınız.