



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

PIRASA ÖĞRETEN

2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
50 gr kaşar peyniri
1 Kg. pırasa
50 gr un
1 Yemek Kaşığı domates salçası
1 Adet tuz
1 Su Bardağı süt
250 gr kıyma

Pırasaları suda musakka gibi pişirin, suyun fazlası buharlaşsın, 1 yemek kaşığı margarin, un, ve süt ve salçayı karıştırın, pırasayı servis tabağına dökün, karışımı salçasını pırasaların üzerine dökün, üzerine rendelenmiş kaşar peyniri serpin. ve üzerine 1 yemek kaşığı margarini eritip dökün sonra fırında pişirin.