



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PIRASA TARTI

1 kg patates (kabukları soyulmuş)
4-5 çorba kaşığı süt (tercihen yarım yağlı)
75 g (1 1/4 su bardağı) gravyer (ya da kaşar) peyniri rendesi
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)
750 g pırasa (ayıklanıp, yıkanmış)
1 iri soğan (ince dilimlenmiş)
1 çorba kaşığı natürel zeytinyağı
1/4 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı kekik
30 cl. (1 1/5 su bardağı) tuzsuz tavuk suyu (ya da yarım yağlı süt)
15 g (1 çorba kaşığı) tuzsuz tereyağı
15 g (2 çorba kaşığı) un

Patateslerin her birini 4'e kesin. Bir tencereye 2,5 cm yükseklikte su koyup, içine delikli buğulama kabı yerleştirin. Patatesleri buğulama kabına koyup, tencereyi harlı ateşe oturtarak, patatesleri yumuşayıncaya kadar (25 -30 dakika) buharda pişirin.

Bu arada pırasaları 1,5 cm boyunda parçalar halinde doğrayın. Zeytinyağını bir tavaya koyup, tavayı orta ateşe oturtarak, yağı ısıtın. Isınınca pırasalar, soğanlar, tuz ve kekiği koyup, ateşi iyice kısarak, tavanın üstünü örtün ve sebzeleri kısık ateşte pırasalar iyice yumuşayıncaya kadar (20 - 25 dakika) pişirin. Sonra tencereyi ateşten alıp, bir tencere üstüne yerleştirilmiş süzgeçte pırasaları süzün. Tencereye süzülen pişme suyuna tuzsuz tavuk suyunu (ya da sütü) ekleyin. Tavaya tereyağını koyup, orta ateşe oturtarak, tereyağını eritin. Eriyince, unu, tenceredeki pişme suyu - tavuk suyu karışımını ekleyin ve sürekli karıştırarak, karışımı ısıtın. Koyulaşmaya başlayınca süzgeçteki pırasaları ekleyip, ateşi iyice kısın ve karışımı kısık ateşte 5 dakika tıkırdatın.

Fırınınızın ızgarasını yakın. Tencereyi ateşten alıp, patatesleri sebze değirmeninde (ya da bir çatalın tersiyle ezerek), kaba püre haline getirin. Süt, gravyer (ya da kaşar) peyniri rendesi ve karabiberi ekleyip, çatala eze eze karıştırarak, yumuşak püre haline getirin. Püreyi şekilli uç takılmış sıkma torbasına doldurup, ateşe dayanıklı bir yuvarlak fırın kabının çeperleri çevresine, ortada geniş bir boşluk bırakarak sıkın. Ateşteki tavayı alıp, pırasalı karışımı bir kenara bırakın.

Kabı fırına verip, patates püresinin üstünü, hafifçe kızartın. Sonra kabı fırından alıp, tavadaki pırasalı karışımı, bir kaşıkla kabın ortasındaki boşluğa aktararak, servis yapın.