



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## PIRASALI BAZLAMA

- 1 gr un
- 1 adet yaş maya
- 3 adet pırasa
- 250 gr yağsız kıyma
- 2 yemek kaşığı salça
- 2 yemek kaşığı margarin
- 1 çay kaşığı tuz

Önce bazlamayı yoğurmak için bir kaba un, maya ve tuz köyün çok cıvık olmayacak şekilde yoğurun ve altı bezeye bölün üzerlerini temiz bir bezle örtün 15 dakika dinlendirin diğer taraftan kıymayı bir tavada sana yağıyla kavurun ince ince doğranmış pırasaların üzerine kavurulmuş kıymayı, salçayı ve biraz tuzu ekleyip hepsini iyice harmanlayın hamurları elinizle tabak kadar açın ve içine harçdan koyun ve yarım ay şeklinde kapatın teflon tavada kısık ateşte arkalı önlü pişirin soğuyunca servis yapın.

