



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PIRASALI PAY

1 kg pırasa,
3 çorba kaşığı sıvıyağ,
yarım kg mısır unu,
2 adet yumurta,
1 su bardağı un,
1 su bardağı süt,
1 çay bardağı sıvıyağ,
1 paket kabartma tozu,
1 çay kaşığı karabiber,
1 tatlı kaşığı kırmızıbiber,
1 çay kaşığı kimyon,
2 tatlı kaşığı tuz

Pırasaları küçük küçük doğrayın. Tavaya 3 çorba kaşığı sıvıyağı alın. Kızdıktan sonra pırasaları ekleyin. Yumuşayana dek kavurun. Geniş bir kaptan, yarım kg mısır unu, 2 adet yumurta, 1 su bardağı un, 1 su bardağı süt, 1 çay bardağı sıvıyağ, 1 paket kabartma tozu, 1 çay kaşığı karabiber, 1 tatlı kaşığı kırmızıbiber, 1 çay kaşığı kimyon ve 2 tatlı kaşığı tuzu iyice karıştırın. Yağda kavurduğunuz pırasayı ekleyin. İyice karıştırın. Yuvarlak bir cam tepsiyi yağlayın. Hazırladığınız karışımı tepsiye yayın. Önceden ısıtılmış orta ısı fırında pişirin.
