



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PIRASALI PİTHIVIERS

2 adet pırasa
1 adet yeşil soğan
1 adet domates
250 gr. kıyma
1/2 demet maydanoz
Tuz
1 çay kaşığı karabiber
2 parça yuvarlak milföy
2 yemek kaşığı margarin

Pırasayı ve soğanı ince ince doğrayın, yağda çevirin.
Pırasalar yumuşayınca kıymayı ekleyin, birlikte kavurun.
Kıyma suyunu salıp çektikten sonra domatesi rendeleyin, tuz ve karabiber ile tatlandırın.
Milföyün birini kalıba yerleştirin.
Kenarlarını gerekirse kesin.
Pırasalı içi kubbe şeklinde yayın.
Diğer milföyü kapatıp, kenarlarını bastırın. Artan hamurları burgu şeklinde yerleştirin.
Üzerine yumurta sarısını sürün ve bıçakla dalga şeklinde açın.
175° C'de üzeri kızarana kadar pişirin.
