



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PIRASALI TAVUKLU TURTA

Hamuru İçin:

50 gr Un

125 gr margarin

Tuz

1 adet Yumurta sarısı

Yarım su bardağı Su

İç harcı İçin:

3 adet Pırasa

1 yemek kaşığı sıvıyağ

20 ml Sıvı krema

20 ml Süt

3 adet Yumurta

50-70 gr rendelenmiş Kaşar

Bir tutam Zerdeçal

Tuz

Karabiber

Unu ve yumusamis margarini parmak ucuyla yediresiye kadar un haline getiriyoruz. Ortasını havuz gibi açıp yumurta sarısını ve az su ilave ederek bir hamur elde ediyoruz. Hamuru 30 dakika buzdolabında bekletiyoruz. Yıkanmış pırasaların beyaz kısımlarını doğrayıp yağ ile 10 dakika ağzı kapalı kavuralım. Pismesine son 2 dakika tuzunu ve zerdeçali ilave edip karıstıralım. Ayrı bir kapta, sıvı krema, süt, yumurta, tuz ve karabiberi guzele çirpalım. Dinlenmiş hamurumuzu, merdane yardımıyla açıp kalibimizin içine yerlestirelim. Yağlı kagit koymaya ihmal etmeyelim. Hamurumuzun içine pırasalı harcimizi dökelim, onun üzerine kasar peynirimizi serpistirelim. En son sıvı kremamızı dökelim. Önceden ısıtılmış 180 ° derece fırında üzeri kızarana kadar pisirelim. Ilik olarak salata esliginde servis edelim.

