



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUK KIYMALI PEYNİRLİ PIRASA

250 gr tavuk kıyması
100 gr peynir
2 yemek kaşığı margarin
2 adet yumurta
1 kg. pırasa
1/2 su bardağı süt
1/2 yemek kaşığı domates salçası
Kırmızı pul biber
Karabiber
Tuz

Pırasalar yıkanıp, ince doğranır. Bir tencereye margarin ve tavuk kıyması alınarak, kıyma suyunu bırakıp çekinceye kadar kavrulur. Doğranmış pırasalar da eklenerek kavurmaya devam edilir. Kısık ateşte pırasalar yumuşayınca kadar pişirilir. Tuz, salça ve isteğe göre baharatları eklenerek, karıştırılır ve bir fırın kabına boşaltılır. Çukur bir kapta yumurtalar ve süt iyice çırpılıp, pırasanın üzerine gezdirilir. Üzerine kaşar göt rendesi serpilip, önceden ısıtılmış fırında, göt eriyip, kızarıncaya kadar pişirilir. Fırından çıkınca dilimlenerek servis yapılır.

