



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TURPLU PIRASALI KANEPE

400 gram turp
3 yemek kaşığı tereyağı
400 gram pırasa
100 gram Tilsiter peyniri
Karabiber
Tuz

Turpun kabuğunu soyduktan sonra ince yuvarlak dilimleyip soğuk suda 10 dakika bekletin. Süzdükten sonra kağıt havluyla nemini alın. Yapışmaz yüzeyli tavada tereyağında bir tutam tuzla turpu soteleyin. Pırasayı ayıkladıktan sonra yuvarlak dilimleyip tencereye aktarın. Üzerine çıkacak şekilde suyla doldurup yarım çorba kaşığı tereyağı, bir tutam tuz ve karabiberle kısık ateşte pişirin. 6 adet krem karamel kabına fırçayla sana yağı sürün. Alt kısmını, yağladığınız yağlı pişirme kağıdıyla kaplayın. Turp, Tilsiter peyniri, ve pırasa dilimlerini üst üste dizin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 15 dakika pişirin.

