



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YUMURTALI KIYMALI PIRASA

Malzemesi:

6 pırasa

4 yumurta

250 gr. kıyma

2 orba kaşığı margarin

1 soğan

3 domates

Yarım demet kıyılmış maydanoz

Yeteri kadar tuz

Hazırlanışı:

Pırasanın yeşil yapraklarını ufak ufak kıyın. Diđer tarafta soğanı ince ince doğrayarak yağda sarartın. Dana kıymayı ekleyerek birlikte kavurmaya devam edin. Kavrulmuş kıymaya küçük küçük doğranmış pırasanın yeşil yapraklarını da katarak bunları bir tepsiye yayın. Diđer taraftan yumurtaları tuzla birlikte karışımın üzerine yayın. Orta ısıllı fırında yumurtalar pişinceye kadar tutun. Fırından çıkınca üzerini domates dilimleri ile süsleyerek servis yapın.