



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEŞAMELLİ PIRASA

Malzeme :

1 kg. pırasa,
250 gr. kıyma,
2 adet soğan,
50 gr. tereyağı veya margarin,
50 gr. un, (1,5 kaşık)
1 su bardağı süt,
1 kaşık domates salçası,
2 kaşık yağ,
50 gr. kaşar peyniri,
tuz,
biber.

Yapılışı:

- 1- Pırasaları pişiriniz.
- 2- Suyunun fazlasını buharlaştırınız.
- 3- 50 gr. yağ, (1 kaşık), 50 gr. un (1,5 kaşık) ve 1 bardak süttten beşamel salçası hazırlayınız.
- 4- Pırasayı servis tabağına veya cam kaba boşaltıp üzerini düzeltiniz.
- 5- Beşamel salçasını pırasaların üzerine dökünüz.
- 6- Üzerine rendelenmiş kaşar peyniri serpiniz.
- 7- Üzerine 1 kaşık erimiş yağ gezdiriniz.
- 8- Yemeğe 20 dakika kala fırında üzerini kızartınız.
- 9- Olduğu gibi sofraya alıp servis yapınız.