



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATES SALÇALI PIRASA

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):

1+1/2 kilo pırasa,
75 gram sadeyağ,
1 kahve fincanı rendelenmiş kaşer peyniri veya rokfor peyniri,
250 gramlık natürel domates salçası,
1 bardak süt,
1 baş soğan,
5 - 6 yaprak fesleğen,
2 çorba kaşığı zeytinyağı,
yeteri kadar tuz ve karabiber,
250 gram tulum peyniri.

Yapımı: Bir tavaya 25 gram sadeyağla 2 çorba kaşığı zeytinyağını koyduktan sonra kıyılmış soğanı kavurmalı. Soğanın rengi dönmeye başlayınca fesleğenle domatesi katmalı. Tuzunu ve karabiberini de serptikten sonra vakit vakit karıştırarak salçayı hafif bir ateşte pisirmeli. Salça koyulaşınca ateşten indirerek ince delikli bir süzgeçten geçirmeli. Beri yanda pırasanın dış kabuklarını soyduktan sonra yeşilliğinin yarısından fazlasını kesip atmalı. Kalan pırasayı ortadan ikiye bölüp bol akar suda yıkadıktan sonra kaynar tuzlu suda diriliğini yarı yarıya kaybedecek kadar haşlamalı. Kalan sadeyağın bir tatlı kaşığını bir kenara ayırdıktan sonra kalanıyla pyrex bir kayık tabağı iyice yağlamalı. Sonra pırasaları koymalı. Kabı ateşe oturtuktan sonra sütün yarısını dökmeli. Pırasa kaynamaya başlayıp süt azaldıkça kalan sıcak sütü azar azar katmalı. Böylece pırasayı 15 - 20 dakika kadar pisirmeli. Sonra pırasaları kaptan çıkarmalı. Pyrex kayık tabağın içine ince bir tabaka salça yaymalı. Bunun üstüne bir tabaka pırasa yaydıktan sonra bunların üstüne serpilecek tulum peyniriyle örtmeli. Bir tabaka pırasa daha koyduktan sonra bu defa da salçadan bir tabaka yaymalı. Böylece her pırasa tabakasının üstüne ya tulum peyniri veya salça koyarak eldeki malzemeyi tüketmeli. En üste de rendelenmiş kaşer peynirini serptikten sonra kabı kızgın fırına sürüp 7 - 8 dakika kadar orada tuttuktan sonra çıkarmalı ve sıcak sıcak servis yapmalı.