



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA KIYMALI PIRASA

Elif Korkmazel

2 kg. pırasa
5 çorba kaşığı tereyağı
1 adet soğan
300 gr. kıyma
1/2 çorba kaşığı domates salçası
2 su bardağı su
1 çay bardağı kaşar peyniri
2 adet yumurta
1 su bardağı süt
Tuz, karabiber

Pırasaların beyaz kısımlarını doğrayın. Doğranmış soğanı tereyağında kavurun. Kıymayı ekleyip suyunu salıp çekene kadar kavurun. Pırasa, tuz ve karabiberi tencereye ekleyin. 20 dakika karıştırarak pişirin ve yağlanmış tepsiye alın. Salçayı suda açıp tepsiye dökün. 200 derece fırında suyunu çekinceye kadar pişirin. Tepsiyi fırından alıp ılıtın. Üstüne rendelenmiş kaşar peyniri serpin. Yurtaları ve sütü çırpın, tepsiye dökün. Tekrar fırına verip 30-35 dakika pişirin.



Fotoğraf "semazen" tarafından gönderildi. 19.01.2016