



FIRINDA PEYNİRLİ PIRASA

<https://migros.com.tr>

5-6 tane orta boy pırasa
4 yumurta
1/2 demet maydanoz
1/2 demet dereotu
100 gr. beyaz peynir
Tuz
Karabiber

1. Pırasaları yıkayıp kalın yeşil kısımlarını kesin.
2. Kalan kısımlarını kalınca daireler şeklinde doğrayın.
3. Bir tavada zeytinyağıyla pırasaları kavurun.
4. Tuz ve karabiber serpip orta ateşte 15 dakika pişirin.
5. Maydanoz ve dereotunu kıyın.
6. Yumurtaları çırpıp peynirle karıştırın.
7. Derin bir kasede tüm malzemeleri karıştırın.
8. Yağlı kağıt serilmiş fırın kabına dökün.
9. Fırında 185 derecede 15-20 dakika pişirin.

