



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA PEYNİRLİ PIRASA

- 2 adet yumurta
- 3 sap pırasa
- 2 ay bardağı mısır unu
- 1 ay bardağı sıvı yağı
- 1 ay bardağı süt
- 1 su bardağı beyaz peynir
- 1 paket kabartma tozu
- 1 tutam dereotu
- 1 tutam maydanoz
- 1 tatlı kaşığı tuz

Pırasaları güzelce temizleyin ve ince halkalar halinde doğrayın.

Doğradığınız pırasaları tuzlu suda yumuşayana kadar haşlayın.

Yeterince yumuşayan pırasaların suyunu süzdükten sonra soğuması için dinlenmeye bırakın.

Bu sırada yumurta, süt, sıvı yağı, mısır unu, kabartma tozu ve tuzu derin bir kabin içinde birleştirip çırpın.

Maydanozu ve dereotunu ince ince kabin içine doğrayın.

Beyaz peynirleri ve soğumuş pırasaları da karıştırma kabinin içine ilave ettikten sonra güzelce karıştırın.

Karışıma eklediğiniz tuzu, kullandığınız peynirin tuz oranına göre ayarlamayı unutmayın.

Kullanacağını fırın kabinin her yerini güzelce yağlayıp üzerine mısır unu serpiştirin.

Hazırladığınız peynirli pırasa karışımını fırın kabinin içine aktarın.

Fırın kabına rekotunu serpiştirin.

Hazırladığınız karışımı önceden 180 derece ısıtılmış fırında 20 dakika kadar pişirin.

Fırından çıkardığınız peynirli pırasa ılıdıktan sonra hemen servis edebilirsiniz.

