FIRINDA PEYNİRLİ PIRASA

2 adet yumurta
3 sap pırasa
2 çay bardağı mısır unu
1 çay bardağı sıvı yağı
1 çay 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 kabın içinde birleştirip çırpın.
Maydanozu ve dereotunu ince ince kabın içine doğrayın.
Beyaz peynirleri ve soğumuş pırasaları da karıştırma kabının içine ilave ettikten sonra güzelce karıştırın.
Karışıma eklediğiniz tuzu, kullandığınız peynirin tuz oranına göre ayarlamayı unutmayın.
Kullanacağını fırın kabının her yerini güzelce yağlayıp üzerine mısır unu serpiştirin.
Hazırladığınız peynirli pırasa karışımını fırın kabının içine aktarın.
Fırın kabına çörekotunu serpiştirin.
Hazırladığınız karışımı önceden 180 derece ısıtılmış fırında 20 dakika kadar pişirin.
Fırından çıkardığınız peynirli pırasa ılındıktan sonra hemen servis edebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:145132 • adı:Fırında Peynirli Pırasa • gönderen:ay ışığı • indirme tarihi:24.04.2024 - 06:49