



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## FIRINDA PEYNİRLİ PIRASA

1/2 Kg Pırasa  
1 orba Kasığı Margarin  
1 Adet Soğan  
250 gr Kıyma  
2 Su Bardağı Su  
1 orba Kasığı Salça  
1 Su Bardağı Rendelenmiş Kasar Peyniri  
3 Adet Yumurta  
1 Su Bardağı Süt

Pırasayı ince ince kıyın. Bir yandan da 1 çorba kasığı margarinini tencerede eritin. İnce kıyılmış soğanı kavurun. Kıymayı ilave edin. Suyunu bırakıp, çekene kadar kavurmaya devam edin. Tencereye pırasaları da ekleyin. Tuz ve karabiberini katin. Tencerenin kapasını kapayıp, kendi suyunda pisirin. Daha sonra pırasayı tepsiye yayın. 2 su bardağı su ve 1 çorba kasığı salçayı karıştırın. Pırasanın üzerine gezdirin. Önceden ısıtılmış 200 dereceli fırında suyunu çekene dek pisirin. Tepsiyi fırından alıp, ilitin. Ayrı bir kaptaki yumurta, 1 su bardağı süt ve 1 su bardağı rendelenmiş kasar peynirini irpin. Pırasaya ekleyin. Tekrar fırına verin. Üzeri kızarana dek pisirin.

---