



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

FIRINDA PEYNİRLİ PIRASA

- 1 kg. pırasa
- 2 su bardağı su
- 3 adet yumurta
- 1 kahve fincanı rendelenmiş kaşar peyniri
- 2 kahve fincanı rendelenmiş beyaz peynir
- 1 demet maydanoz
- 1 çay kaşığı karabiber
- Tuz
- 1/2 çorba kaşığı sıvı yağ

Pırasanın sadece beyaz kısmını ikişer parmak kalınlığında doğrayın. İki su bardağı suda haşlayın, suyunu süzün. Bir kaptaki yumurtaları iyice çırpın. İçine rendelenmiş peynirleri, kıyılmış maydanozu, karabiberi, tuzu ilave edip karıştırın. Karışımı yağlanmış fırın tepsisine dökün. Orta ısı fırında 10 dakika, üzeri kızarana dek pişirin. Fırından çıkarıp dilimleyin ve sıcak servis yapın.