



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA PIRASA MÜCVERİ

750 gr. pırasa
2 yemek kaşığı sıvı yağ
yarım su bardağı sıvıyağ
3 yemek kaşığı yoğurt
2 adet yumurta
Yarım su bardağı ufalanmış beyaz peynir, kaşar rendesi karışımı
1 su bardağı mısır unu
Yarım bardak un
1 tatlı kaşığı karbonat
1 tatlı kaşığı tuz
1 yemek kaşığı çörekotu

Pırasaların çok yeşil kısımlarını kesip yıkayın ve varsa mutfak robotunuzun dilimleme aparatı ile veya bıçakla ince kıyın. 2 yemek kaşığı yağ konmuş geniş bir tavada sönene kadar kavurarak pişirip ılınmaya bırakın. Geniş bir hamur yoğurma kabına sıvıyağ, yoğurt ve yumurtaları koyup karıştırın. İçine ılınmış pırasaları, peynirleri, mısır ununu, yarım bardak unu, unun üzerine karbonat ve tuzu koyup tahta kaşık veya spatula ile malzemeleri karıştırın. Çok cıvık olmayan, mücver kıvamında bir hamurunuz olmalı. Yağlanmış dikdörtgen orta boy fırın tepsisine aktarıp yayın. Üzerine çörekotu serpip ısıtılmış 180 C dereceli fırında altı üstü iyice kızarana kadar pişirin.

