



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA PIRASA MÜCVERİ

1 kg pırasa
1'er demet maydanoz ve dereotu
Yarım demet nane
3 adet yumurta
1 çay bardağı yoğurt
50 gram tulum peyniri
100 gram beyaz peynir
1 paket karbonat
4,5 çorba kaşığı un
Tuz

Tüm yeşillikleri iyice yıkadıktan sonra ince kıyın ve bir kenara alın. Derin bir kaptaki yumurtaları çırpın ve içine yoğurt, tulum peyniri ve ezilmiş beyaz peynir ilave edip karıştırın. Karbonat, un ve tuz ekleyip kıvam alana kadar karıştırmaya devam edin. 35x20 cm ebadındaki fırın tepsisine yağlı kağıt serin ve karışımı döküp üzerini spatula ile düzeltin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında yarım saat kontrol ederek (hamura bir kürdan batırın, kürdan temiz çıkıyorsa pişmiş demektir) pişirin. İlıdıktan sonra dilimleyerek servis yapın.

