



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## FIRINDA PIRASA

### Malzemeler:

1 kg. pırasa  
200 gr kıyma  
3 diş sarımsak  
1 yemek kaşığı salça  
1 adet yumurta  
1 bardak süt  
2 yemek kaşığı un  
1 fincan rendelenmiş kaşar  
Karabiber  
Tuz  
Mısırözü yağı

### Yapılışı:

Pırasalar halka şeklinde doğranır. Tencerede etler bir miktar yağla kavrulur. Doğranan sarımsak ve pırasalar ilave edilir. Tuz ve karabiber de eklendikten sonra karıştırılır.

Sosu için: Bir kaseye süt, yumurta, un konulur ve çırpma teliyle karıştırılır. Kaşar rendesi ve biber eklenir, karıştırılmaya devam edilir. Fırın tepsisine yağda sotelenen pırasa karışımı döşenir, üzerine sos gezdirilir. Önceden ısıtılmış fırında pişirilir. Maydanoz ve domatesle süslenerek servis yapılır.

---