



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PIRASA FIRIN

3 kg. pırasa
500 gr. kıyma
150 gr. soğan
150 gr. sâde yağ
100 gr. kaşar peyniri
25 gr. domates ezmesi
5 adet yumurta
250 gr. süt
Tuz
Biber

Pırasaların kökleri kesilir. 2-3 kat soyulur, birer santimetre kalınlığında halkalara doğranır. Soğan ince doğranır. Yağ ile bir tencerede pembeleşinceye kadar kavrulur. 500 gr. kıyma ilâve edilir. Kıyma ile de kavrulduktan sonra domates ezmesi ilâve edilir. Biraz daha kavrulur. Pırasalar ilâve edilir. Tuz atılır. Ara - sıra karıştırılarak 20-25 dakika müddetle kavrulur. Bir tepsiye boşaltılarak 2 - 3 parmak kalınlığında yayılır. Biraz et suyu ilâve edilir. Suyunu tamamen çekinceye kadar pişirilir. Bir kaba 5 adet yumurta kırılır. Süt ile iyice çarpılır. Pişen pırasaların üzerine dökülür. Rendelenmiş kaşer peyniri serpilir. Üzeri fırında kızartılır.