



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA PIRASA

- 1 kg pırasa
- 1 orba kaşığı salça
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 ay bardađı su
- 3 orba kaşığı sıvıyağ
- Üzeri için:
- 1 su bardađı süt
- 1 orba kaşığı un
- 1 orba kaşığı tereyağı
- 1 ay kaşığı tuz

Önce pırasalar ince doğranır, sıvıyağda çevrilir, salça katılır, su eklenir, kapaklı olarak kısık ateşte pişirilir. Bu arada sos hazırlanır. Un ve tereyağı kavrulur, süt yavaş yavaş eklenir Tuz da katılır. Karıştırarak Muhallebi kıvamına galana kadar pişirilir. Soğumaya bırakılır. Pişen pırasa bir fırın kabına boşaltılır. Sosa 1 adet yumurta kırılır ve karıştırılır, pırasanın üzerine gezdirilir. 180 derece fırına verilir. Üzeri kızarana kadar pişirilir.