



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA PIRASA ŞÖLENİ

1 kg pırasa
1 adet soğan
1 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı tuz
Üzeri için:
1 su bardağı süt
1 çorba kaşığı un
1 çay kaşığı tuz
1 çorba kaşığı tereyağı
1 adet yumurta

Pırasalar yuvarlak doğranır. Tereyağı tencereye konur, ince kıyılmış soğan ve pırasalar atılır. Bir kaç dakika kavrulur. Sonra 1 su bardağı su ilave edilir. Kapak kapatılır. Yarım saat pişirilir. Bu arada başka bir kaptan un ve tereyağı kavrulur, soğuk süt ilave edilir. Tuz atılır. Göz göz olana kadar pişirilir. Ateşten alınır. Sos soğuyunca yumurta kırılır karıştırılır. Pişen pırasa fırın kabına aktarılır. Üzerine sos yayılır. 200 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirilir.