



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA PIRASALI PASTA

Malzeme

1/2 kg. pırasa
1 orba kaşığı Bizim Margarin
1 adet soğan
250 gr. kıyma
2 bardak su
1 orba kaşığı salça
1 su bardağı İçim Kaşar Peyniri (Rendelenmiş)
3 adet yumurta
1 su bardağı İçim Süt
Tuz
Karabiber

Hazırlanışı

Pırasayı ince ince kıyın. Margarin tencerede eritin ve ince kıyılmış soğanı kavurun. Kıymayı ilave ederek, suyunu bırakıp çekene kadar kavurmaya devam edin. Tencereye pırasaları ekleyin ve tuz-karabiber ilavesiyle lezzetlendirin. Tencerenin kapağını kapayıp, kendi suyunda pişirin. Pişen pırasayı tepsiye alıp yayın. 2 bardak su ve 1 çorba kaşığı salçayı karıştırın. Pırasanın üzerine gezdirin. Önceden ısıtılmış 200 dereceli fırında suyunu çekene kadar pişirin. Tepsiyi fırından alıp, ılıtın. Ayrı bir kapta yumurta, süt ve rendelenmiş kaşar peynirini çırpın. Pırasaya ekleyin. Tekrar fırına verin. Üzeri kızarana dek pişirin.