



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FIRINDA SOSİSLİ PIRASA

- 1 paket Banvit Sosis (2'ye kesilmiş)
- 4 adet pırasa (her biri 10 cm uzunluğunda kesilmiş)
- 200 gr mısır (konneve, süzülmüş)
- 1 adet büyük boy domates (çekirdekleri temizlenmiş, küp doğranmış)
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 3 çorba kaşığı un
- 300 ml süt
- 2 çorba kaşığı hardal tohumu
- 50 gr cheddar peyniri (rendelenmiş)

Pırasaları tuzlu, kaynar bol suda 2 dak. haşlayıp, süzün. Kağıt havlu ile hafifçe kurulayıp, aralıklı olarak yağsız bir fırın tepsisine yerleştirin. Aralarına sosisleri yerleştirip, mısır ve domatesleri serpin. Ayrı bir kaptaki tereyağını ısıtıp, karıştırarak unu serpin ve 1-2 dak. kavurun. Ateşten alıp, karıştırmaya devam ederek ve yavaş yavaş sütü akıtın ve iyice yedirin. Pürüzsüz oluncaya kadar karıştırın. Karıştırmaya ara vermeden, tekrar ateşe alın. Hardal tohumunu ilave edip, sos koyulaşınca kadar, yaklaşık 3-4 dak. pişirip, pırasaların üzerine gezdirin. Peynir serpip, önceden ısıtılmış 180°C fırında, üzerleri altın sarısı renk alıncaya kadar, yaklaşık 20 dak. pişirin. Sıcak servis yapın.

