



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜVEÇTE PIRASA

2 yemek kaşığı Margarin
1 Kg Pırasa
2 Adet Soğan
300 gr Kıyma
4 Adet Yumurta
1/2 Su Bardağı Süt
2 Su Bardağı Rendelenmiş Kaşar Peyniri
1 Tatlı Kaşığı Biber Salçası
Karabiber
Tuz
1 kahve kaşığı çörekotu

Pırasa ve soğanları ince kıyın. Bir tencerede 3 kaşık margarini eritip soğanları pembeleşinceye kadar kavurun. Kıymayı da ilave ederek tekrar kavurun. Salça, tuz ve karabiber ekleyip karıştırın. Pırasayı ilave edin. Kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirin.

Ayrı bir kapta süt, yumurta ve tuzu çirpın. Yağlanmış güvece pişirdiğiniz pırasayı yayın. Üzerine süt, yumurta karışımını dökün. Son olarak kaşar peyniri rendesini ve çörekotunu ekleyip 200 dereceye ayarlanmış fırında 20 dakika pişirin.



Fotoğraf "bahar coşkun" tarafından gönderildi. 05.06.2016