



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜVEÇTE YUMURTALI PIRASA

6-7 dal pırasa
100 gr kıyma
1 yemek kaşığı salça
2 yemekkaşığı sıvıyağ
1 yemek kaşığı margarin
3 adet yumurta
Tuz
Karabiber
Pulbiber
İstege bağlı kimyon

İlk önce pırasalarımızı güzelce yıkıyoruz.

İnce ince doğruyoruz.

Diğer tarafta teflon tenceremizde, 2 yemek kaşığı sıvıyağı, margarini, salçayı ve kıymaları koyup, kavuruyoruz.

İnce ince doğradığımız pırasaları da koyup güzelce kavuruyoruz.

Tuzunu ve baharatlarını koyup karıştırıyoruz.

Pırasalar iyice kavrulduktan sonra ocağın altını kapatıyoruz.

İçine sevgimizi katmayı unutmuyoruz.

Güvecimize pırasaları yayıyoruz. Resimde görüldüğü gibi üç yumurtayı hafif ortasını çukur yaparak kırıyoruz.

200 derecede ısıtılmış fırında yumurtalar pişene kadar pişiriyoruz.

Not: Güveciniz yoksa borcamda da yapabilirsiniz.