



## KIYMALI PIRASA

<https://naturelkaseyirdefteri.com>

2 adet uzun pırasa sapı  
100 gr kıyma  
1 adet havuç  
1 adet kırmızı biber  
50 gr beyaz peynir  
2 yemek kaşığı kinoa unu  
1 adet yumurta  
Kaşar (isteğe bağlı)

Pırasayı ufak ufak doğrayın. Kıyma, havuç, pırasa ve kırmızı biberi sıvı yağ ile kavurun. Yumurta, kinoa unu ve peyniri karıştırıp kavurduğunuz karışıma ekleyin fırın kabına koyun. Üzerine kaşar rendesi ekleyin. 150 C°de 20 dk pişirin. Servis yaparken üzerine süzme yoğurt domates sosu veya biber sosu ekleyebilirsiniz.

