



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

PEYNİRLİ PIRASA

1 kilo pırasa
500 gr. dana nuarı
1 kaşık tereyağı
1 fincan un
1 kahve kaşığı karabiber
2 çay bardağı kaşar rendesi

Pırasaları yıkayın, yeşil taraflarının büyük kısmını atın, kalanı 4er santimlik parçalar halinde doğrayın. Dana nuarıyla birlikte bir tencere tuzlu suda kaynatın. Tereyağını, tuz, karabiber ve unla karıştırıp beyaz bir sos hazırlayın. Haşlanmış pırasayı 1 çay fincanı kaşar rendesi ve bu sosla karıştırıp fırın tepsisine alın, üstüne 1 bardak daha kaşar rendesi serpererek fırına verin. Bu arada pişen nuarla birlikte sofraya götürün.