



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

---

## PIRASA ÇULLAMASI

1 Kg. Yeşil Kısımları Hariç Pırasa  
2 Adet Yumurta  
3 Çorba Kaşığı Un  
1 Adet Kuru Soğan  
400 Gr. Kıyma  
1 Çorba Kaşığı Salça  
2 Çay Kaşığı Tuz  
1 Çay Kaşığı Karabiber  
Kızartma için Yağ

Pırasaları yaprak kısımları dışında kalan bölümlerini 4 parmak eninde parçalara ayırıp, hafifçe haşlayalım. Yumurtaları çırpalım. Pırasaları tencereden çıkaralım. Una tuz ilave edelim. Pırasaları önce una, sonra yumurtaya bulayalım. Kızgın sıvı yağda iki yüzünü de kızartalım. Kızarttığımız bütün pırasaları yayvan bir tencereye yan yana dizelim. Soğanı çentip, pembeleşene dek kavuralım. Kıymayı ve salçayı ilave edelim. Birkaç dakika daha kavurduktan sonra tuzunu, biberini ayarlayalım. Pırasayı haşladığımız suyu da ilave ederek 5 dakika daha kaynatalım. Hazırladığımız bu kıymalı soğanlı sosu, pırasa çullamasının üzerine gezdirelim. Gerekirse biraz daha su ilave edelim. 10 dakika daha pişirip, pırasaları bozmadan tencereden alalım.