



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PIRASA ÇULLAMASI (SAMSUN)

Samsun Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Pırasa 2 Kg.
Yumurta 3 Adet
Kuru soğan 3 Orta boy
Sıvı yağ 1 Çay bardağı
Tereyağı 1 Yemek kaşığı
Limon 1 Adet
Kıyma 2 Yemek kaşığı
Domates salçası 1 Yemek kaşığı
Pul biber
Karabiber
Tuz

Pırasalar temizlenip yıkanarak beyaz kısımları kalınsa önce ikiye bölünür. Sonra 4-5 cm boyunda kesilir (yeşil kısımları ayrıca kavrulur). Bir tencerede su kaynatılır. Doğranmış pırasalar kaynayan suya konularak pişirilir. Pırasalar yumuşayınca kevgirle alınarak bir kapta bekletilip soğutulur. Bir tasta yumurtalar bir tutam tuz katılarak çatalla çırpılır. Soğutulmuş pırasalar teker teker çırpılmış yumurtaya batırılarak sıvı yağda kızartılır. Kızartılan pırasalar bir kâğıda dizilip yağı emdirilir. Daha sonra tencereye döşenir. Doğranmış kuru soğan, kıyma, domates salçası (veya domates rendesi), karabiber, pul biber tereyağında kavrularak bir sos hazırlanır. Bu sos pırasanın üstüne yayılır. Yeterince ılık su eklenip pişirilir. Yenilirken üzerine limon sıkılır.

