



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PIRASA GRATEN

- 4 adet pırasa
- 2 yemek kaşığı tereyağı veya sıvı yağ
- 2 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
- 2 su bardağı süt
- 2 yemek kaşığı un
- Tuz
- Karabiber
- Yarım çay bardağı rendelenmiş parmesan peyniri (isteğe bağlı)
- 1 diş sarımsak (isteğe bağlı)

Pırasaları iyice yıkayın. Beyaz ve açık yeşil kısımları ince halkalar halinde doğrayın.

Tereyağını veya sıvı yağı bir tavada eritin. Doğranmış pırasaları ekleyin ve pırasalar yumuşayana kadar kısık ateşte soteleyin. İsteğe bağlı olarak ezilmiş sarımsağı ekleyebilirsiniz.

Bir tencerede sütü ısıtın. Ayrı bir kaptan unu azar azar süt ekleyerek karıştırın ve topaklanmaması için dikkatlice karıştırın.

Unlu süt karışımını tenceredeki sıcak sütün içine ekleyin. Kısık ateşte sürekli karıştırarak, kıvam alana kadar pişirin. Tuz ve karabiber ekleyin.

Hazırlanan pırasalı karışımı, bir fırın kabına yayın. Üzerine beyaz sosa dökün ve iyice yayılmasını sağlayın. Rendelenmiş kaşar peynirini üzerine serpin. İsteğe bağlı olarak rendelenmiş parmesan peyniri de ekleyebilirsiniz.

Önceden ısıtılmış 180 derece fırında, peynirler iyice eriyip üzeri kızarana kadar pişirin.

Fırından çıkan pırasa grateni, sıcak servis yapın. Dilerseniz yanında taze bir yeşillik veya salata ile servis edebilirsiniz.

