



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PIRASA KALYESİ

1 kg. pırasa
500 gr. kuşbaşı et
2 çorba kaşığı tereyağı
1 adet soğan
1 su bardağı et suyu
2 çorba kaşığı koruk ekşisi
Tuz, pul biber

Pırasaları temizleyip verev olarak doğrayın. Eti düz bir tencereye koyun; suyunu salıp yeniden çekinceye kadar kavurun. Üzerine tereyağı ve kıyılmış soğan ilave edin. Soğanın rengi dönene kadar karıştırarak kavurun. Etli harcı tencerenin ortasına toplayın. Doğradığınız pırasaları etrafına dizin. Üzerine sıcak et suyu, koruk ekşisi, tuz ve pul biber ilave edin. Etler yumuşayana kadar pişirin.