



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PIRASA KAYGANASI (ORDU)

Ordu Büyükşehir Belediyesi

Yarım kilo pırasa
2 adet yumurta
1 yemek kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı sıvı yağ
3 yemek kaşığı mısır unu
2 dilim bayat ekmek
Mısır ekmeği (isteğe bağlı)
Tuz

Pırasalar yıkanır, ince ince doğranır. Doğranmış pırasa ilave edilen tuz ile iyice karıştırılır ve suyunun salması için 5 dakika bekletilir. Diğer yandan ekmekler küp küp doğranır, yumurtalar içine kırılır, mısır unu koyulur ve pırasalara ilave edilir. Ayrı bir tavada sıvı yağ ve tereyağı eritilir, hazırlanan malzeme tavaya döşenir, arkalı önlü kızartılır. Servis edilir.

