



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PIRASA KAYGANASI (ORDU)

Ordu İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

- 1 kg. pırasa
- ½ ekmek (bayat)
- 1 çay kaşığı tuz
- 2 yemek kaşığı sıvıyağ

İnce ince kıyılan pırasa üzerine tuz ilave edilerek iyice karıştırılır. 10 dakika bekletildikten sonra pırasalar elle iyice sıkılarak ıslatılmış ve lokma büyüklüğünde parçalanmış bayat ekmek ilave edilerek tekrar karıştırılır. Teflon tavada kızdırılan sıvıyağ üzerine pırasa ve ekmek karışımı konulur. Alt üst edilerek her iki tarafı kızartılır. Servis tabağına alınarak servis edilir.

