



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## PIRASA KEŞKEĞİ

1/2 kg pırasa  
1/2 koyun gerdanı  
2 çorba kaşığı tereyağı  
2 çorba kaşığı un  
tuz  
karabiber

Tencereye atılan gerdan 6 bardak suda iyice pişirilir. Diğer taraftan pırasaların baş ve dipteki yeşil tarafları kesilerek birkaç kat soyulur, bol suda yıkanır. Üç dört parmak uzunlukta kesilir. Boyuna olarak üçte iki kısmına kadar çizilir. Çizildiği taraftan tel tel doğranır. Gerdan pişmeye başlayınca, pırasalar ilâve edilir, tuz atılır, gerdan ve pırasalar içinde iki bardak su kalıncaya kadar iyice pişirilir ve gerdan eti piştikten sonra iyice didiklenir. Diğer taraftan un ile yağın bir buçuk kaşığı bir tencerede hafif pembeleşinceye kadar kavrulur ve pırasanın suyu ile et ilâve edilir. Bir kepçenin tersiyle iyice dövülen pırasalar da tencereye katılır. 5 dakika daha dövülerek, birkaç taşım kaynatılır. Servis yapılırken kalan tereyağı kızdırılarak üzerine dökülür ve tarçın atılır.

---