



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PIRASA MIHLAMASI (KARAMAN)

Fatma Ünlüküř

Pırasalar ayıklanıp yıkandıktan sonra 10cm.lik dilimlere ayrılır.

Daha sonra pırasalar yumuşayınca kadar haşlanır.

Bir kapta üç yumurta tuzla beraber çırpılır.

Pırasalar önce karışımına sonra una bulanarak kızartılır ve bunlar tavaya alınır.

Kızartma işlemi bittikten sonra diğer tavadaki pırasanın üzerine salça bir bardak suyla ezilerek ilave edilir.

Kaynayınca kalan yumurtalar üzerine kırılır ve kapağı kapatılır.

Yumurtalar pişince ocaktan alınıp limonla servis edilir.