



PIRASA MUHLAMASI (SAMSUN)

Samsun Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Pırasa 1 Kg.
Kıyma 2 Yemek kaşığı
Tereyağı 2 Yemek kaşığı
Yumurta 2 Adet
Tuz

Pırasalar temizlenip yıkandıktan sonra ince ince doğranıp kendi suyu ile kavrulur. Ayrı bir kaptaki kıyma tereyağında çevrilir. İçine kavrulmuş pırasa ve tuz eklenir. Karıştırılır. Ortası açılarak yumurtalar kırılıp karıştırılır. Yumurtalar pişince üstüne kızdırılmış tereyağı dökülür.

